







De omni Montagnan

Quia potius eorum in arte magna se
bona: est in omni eorum de, quod accipiant me
eius calida, et a seculo se fuerunt disposita, null
corruptum. In parte ab eis, et accipiant apiti, si
ab assumpto medicamento, ego sum oppositus. S. id est
propere, quod omni fuerunt suble

pro fluxu menses, utar

Serboest.

℥. sublimae velue. 3. iij. & 30. ut 40 di,
mundificat n. ~~et~~
edacit in curio et abstergetis quales
reales, utis alis et menses, ut
hic diffinitio et sicut difficult, quod
plicata ex propria altera et contra
necumati coram ad sicut et e con
ad epar et capit ad reles, et menses
et et e con.



TRATTATO VTILISSIMO DI MOL

TE REGOLE, PER CONSER

uare la Sanità, dichiarando qual cose sia
no utili da mangiare, & quali triste:

& medesimamente di quelle
che si beuono per Italia.

Aggiontoi alcuni dubij molto notabili.

Composto per M. Michele Sauonarola
Fisico Eccellentissimo.

*A di 15. de
S. Michele mado v. so la fare. p. la
dote de Be
atriti, et
so altri
ne pagò
nd anni
balp. in
Roma all
is de Gigno
1579. ha
v. la fa
gare cento*



Maximilian
BIBLIOTHECA
P. C. V. A.
VITTIORIO EMANUELE



VENETIIS.



ALL'ILLVSTRE ET ECCELISO PRIN-
cipe il Signor Borso Duca di Modena, & di Regio,
Marchese di Este, & Conte di Rouigo Michele
Sauonarola Fisico Salute.

Intitulatione.



ENCHÉ a tutti i mortali il uolere sa-
pere sia naturale : il perche l'alma nostra
da Dio descende che e summa sapientia, e
niente di mancho a mi pare di quello piu
uaghi esser quelli i quali hanno l'animo ge-
neroso. E il perche fra tali beni numerare
tu poi. Imperho uedendo mi tua Signoria cosi desiderare Ca-
ro Illustré mio Signore di tale cose cosi s'esse fiate ne li toi
amicheuoli conuiuij da me domandate lequale hanno con sua
uirtu la sanita conseruare . Che uno libreto a ti scriuesse de
loro, mettendo li nocumenti, e de quelli la correttione. E do-
mandandoti cosa cosi digna e a mi debita per tuo cosi piu
sano uiuere e tua longa uita menare. Disposto me ho al tuo
desiderio con ogni mia forza e diligenzia satisfare. Como in
tutte le altre mie cose per a ti piacere sempre sforzato me
ho. E il perche mio desiderio e di fare cosa che a ti utile sia,
de le quale anche molti altri de cio piacere ne prenda. Scri-
uero de tutte le cose che se manzano comunamente piu che
commune. E di quelle che se beuono per Italia. Et ancho men-
tione faro de le altre Sei cose non naturale. Como e Aere.
Exercitio. Riposo. Somno, e uegiare, reimpire & euacuare.
accidenti de animo per piu anco a te piacere: che a tua sani-
ta m'ategnire molto uale. Et in li lochi che sentiro tua signo-
ria de quelli o uile ouer danno o diletto douer riceue-
re sempre moto alchuno faro per cosi piu a ti satisfare. Et

Prohemio.

accio che di tal cose te faza piu memorioso le ponero cō suo ordine che como dice il philosopho Fa ala memoria. Certo Si gnor mio quādo io considero cio che tu domāti p piu lōgo et ancho p piu iocundo uiuere tuo, tātō gaudio de cio ne riceuo, che ogni grā faticha a mi molto piccola mi pare. Seguitando adonca conquesto ordine tale. Incipit prohemium.

Primo capitulo sera di grani: como e formento Mē-
glio Rixo etc. E de quelle cose che de quelli se fano:
como e del pane. Lo secūdo de le herbe. Il terzo de li agru-
mi: como: aio: cepole: e porri. Il quarto de li frutti. Il quin-
to de le radice: et ancho la raua coqueste nominando: tartu-
sole fungi spongiole e somiante. Il sexto de li animali da qua-
tro e da dui piedi, e de sue parte, e de lumage, e de rane. Il
septimo de i pești de aque dolce: e marine. Lo octauo de le
ostreghe, spolete, cappe caparace, e gambari. Il nono de li
oui. Il decimo del latte lattecini, como e bottiero, caso, et
anche de aqua de lattē che molto se usa in Ferrara. Lunde-
cimo del uino de uua, de pomi granati, e de berberis ditto
crespino, e de uino cotto ditto saba. Lo duodecimo de laqua
fluuiale cisternale cotta, e cruda. Lo tertiodecimo del ace-
to forte, e men forte del uino bono, e del guasto. Lo quarto
decimo del agresto. Lo quintodecimo del olio liquido, e pota-
bile. Lo sextodecimo del lardo, e unto, che cōssi se destruze
al focho, e fasse liquido e corrente. Lo septimodecimo del
miele, e del miele de canna, che zucharo rosso dire se po. Lo
decimo ottauo del zucharo. Lo decimonono del peuere.

Lo uigesimo del cina nomo. Lo uigesimoprimo del garo-
falo. Lo uigesimosecundo del zafrano. Lo uigesimotertio
del sale. Questi cotali sono cō no se conza i cibi, e fali piu
deletteuoli assai, e di loro molti malitia correttua. E impe-
rho ancho con questo diremo del sale. Lo uigesimoquarto

sera de le sei cose non naturale di sopra nominate, cioe aere, sonno, uegiare &c. Lo uigesimoquinto de alchune regule in conseruare la sanita. Il uigesimosexto de alchuni dubij circa cio, como se meglio e ben disnare, o men cenare, o meglio ben cenare, e men disnare. E se sopra i frutti e bon beuerre, e de someianti.

Del formento, e de quelle cose che del formento se fanno como e pane nieuole lasagne e somiante. Cap. I.

IL perche fra i grani el formento e il piu nobile, e per il qual nostra natura humana piu se sostiene. Imperho di quel primo sera il nostro scriuere. Significando che per il formento, e tutte le altre cose che hanno il nostro corpo cosi como cibo a nutrire. Vogliamo prima dire che cosa e cibo, accio chel lezere nostro sia piu iocundo e utile piu che assai. Notifica il cibo Auicena tuo a cui tanta fede dimostrar: che non e altro che tropo uiuo, che cosi patisse dal corpo che e cibato, e per ilqual se restaura quel che consumato e per il caldo naturale, ancho a crescere il caldo naturale e quel fortificare como se dice. de Helia propheta. Assumpsit cibum & confortatus est. E questo aduiene perche el moltiplica il sangue, ilqual (como recita Aristotile nel libro de l'anima) alquanti philosophi uolero chel sangue fusse la uita e l'anima del animale. Ilperche uedeuano uscito il sangue del corpo l'animal morire, Ha anchora a riscaldare e refredire, e confortare li membri e tutto il corpo con sue qualitate. E questi tali con sue operatione caldi freddi humidi sechi temperati cordiali stomacali, & epatici, splenetici, e de tutti ad pieno particolarmente diremo in questo nostro libretto. Ma pur e uero che bisogno e uogliando la forteza e la debilita de la uirtu de quelli nominati che sia per gradi nominati, cioe per primo secundo per terzo e per quarto. Dico anchora

Capitolo primo .

che per primo grado intēdeno quello dal temperato pocho se lontana: si che quasi nō scaldi ne refredi, o humidi o sechi. Il tēperato e quel che nō scalda, ne poco, ne assai, ne freda &c. Dico per sua natura: il perche per rispetto de la dispositione del subietto poteria scaldare, e infredare. Verbi gratia il cibo temperato scaldaria uno freddo, e il caldo infredaria como dicono del olio rosa. ma tal cosa ha in se speculatione, laquale lasso al presente como non fruttuosa molto al tuo disio. E caldi sono in primo i risi, uerze &c. di quali diremo tutti. Il secondo e quel che dal temperato se lontana, che sensibilmente scalda e refreda &c. ma non notalmente: como dicemo esser capari datali. Il terzo e quel che piu assai dal temperato se lontana, e questo notalmente scalda, e infreda &c. como e cipole, aglio, raff. no &c. El quarto e quel che in ultimo se lontana, e molto assai scalda e infreda, ancho molte uolte con corruptione del membro, como peuere sinapi ouer seneua, dico e corruptione del membro, il perche anche ne i tali gradi sono mansione piu e men lontano. Si che in quel tal grado non son tutti somianti, ma uno piu caldo, e piu freddo del altro como opio, scamonea, e somianti. Ma uoglio questo poco così al presente per intelligentia mazore a uui bastare: seguitando adoncha diremo del formento .

Del Formento.

FOrmento e gran caldo in primo in humidita, e in siccita temperato, e di lui il miore, e il nouo ben maturo, pieno e non uacuo, non buso, greue de peso e de colore aureo, non nato in terra uallosa, ma uole esser nato in terra bona, e grassa. Il perche in terra macra nato non ben nutrita. Il uechio per hauer così per antiquita perso sua humidita ancho men nutrita, e da padire perho e molto diffici

le. Le assai ancho del primo mese nō e bono. Ilperche ancho tiene de la humidita accidentale riceuuto da la terra nel iacere. Doue toglia tua signoria la bonta del formento che sta longamente suso le hare sopra de lequale piousse, e tuttauua da le rosate e pruine humettato e alterato, del qual per aduertentia tua Signoria manza. Questo tal zenera nel corpo uentosita assai, lo infia, opilla molto duro da padire, mal nutrica: fa incorrere colica, e somianti, como ne gli caualli ancho se uede. E imperho tua Signoria consiglio de cio faza tuoi guardatori del grano esser aduertenti. Et anche aduertenti siano quelloro che manzano molto pane che forsi questa casone e de molte sue infirmita, da medici comunamente negletta. Il formento molto, & assai piu nutricha che tutti gli altri grani. E il sangue fatto de lui, e temperato assai piu che il sangue fatto per gli altri grani, e questo per la gran conformita che ello ha con la natura humana piu di altri. Questo tal grano in questa tua citta molto e usato in uiuanda, como e infioni appresso di nui ditti cossioni. Certo cossi elissato e cotto, e molto difficile al padire. Ma pur sel se padisse da bon nutrimento. E imperho e pasto da uillano, e da homeni robusti, & de exercitio grande del qual dice Auerrois. Il formento cotto con lacqua, e grosso, uiscofo, opillatiuo, duro da padire, piu che altra cosa, & e molto catiuo. Non e adoncha pasto da zentilhomio.

Del formento semplice e de la farina.

LA farina specialmente fresca del formento e piu calda e piu secha per il masenare. Cossi piu calda e secha in quel mouimento e il fregare de le masene. cossi se scalda como la experientia proua. La antiqua farina perde per la eta il caldo e rimane il secho. De meza etade e megliora: ma

Capitolo primo .

cio sempre hauere non se po . De cio tuore debi che quanta piu sta il formento suso le masene tanto piu se riscalda e secha. Et imperho uole el formento a Ferrara essere masenato a tempo che pado tuo non sia tropo grande ne ancho tropo piccolo. E de cio puo intendere quando la farina nouamente macinata se repone in conserua in gran quantita. Il perche fa il pane de riscaldato . E certo tal non e buono. El riscalda il figato, fa brutto colore: da nutrimento secho e non lascia ingrassare, e forsi e cosi per tegnire la brigata de mal colore e negri. Il perche a Ferrara ogni homo chi po fa munitio ne de farina per il sinistro del masenare e per paura de giaci e de mali tempi che in pado soleno uenire . Queste casone da nissuno altro notate che sapia lequale credo habiano qual che uigore ne i defecti ditti insieme con gli altri iguali noi ditti habbiamo nel nostro libreto de la decorante Ferrara . Si che la farina e da considerare molto. Seguita adoncha di ditti nostri il pane del fermento essere piu al corpo humano conueniente assai (del quale diremo al suo loco apieno.) Fasse de farina lasagne : lasagnole , menudelli (ditti in medicina) nieuole. Anchora menudelli poco hanno de calidita: e simile lasagne lasagnole e specialmente fatte de paste senza fermento, che quelle che sono fatte con il fermento riceue da quel calidita, sono molto humide graue da padire, stano molto nel stomacho: fano uento &c. como di sotto se dira del pane azimo . Ma pur se manzare se uoleno, cotte siano con bona carne e butasse uia la prima aqua , siano fatte di pasta de formento con olio fresco de mandole dolce con uno poco de peuere. Nieuole senza zucaro fatte e altro condimento e materia de humori flegmatici putrescibili . Imperho fano uerami. Si che comprenda tua signoria quanto alli garzoneti son boni. Quelle con zucaro e con uno poco de anesi sono miore.

Il zucaro conza la loro uiscosita, li anesi la inflammatione che di loro nasce.

De le Remole.

LE remole calde e seche non son tropo, ma sono abstera siue e mundificatiue del humore uiscoso, e cosi sono anco del corpo lenitiue. E il perche pare la brigata se lamenta de la stipticita del corpo. Imperho perche non uadano uuodi per queloro la uoglio a utilita azonzere questa recetta. Tuogli dui pugni de remola e bagnala molto bene, poi lassa la stare per spatio de hore otto. E da poi strucala molto bene e di quella tale sua acqua tuone piu de meza scudella e dētro glie pone meza onza de zucaro rosso: da poi falla boiere uno poco e poi beuila calda quanto poi, e medicina expectata e nobile in molti corpi: ben sai como se adopera ne li cauali: e di quella ancho se dira de sotto nel capitolo sequente.

Del pane de formento.

TROUase del formento de tre maniere fatto, prima del fiore de formento, de mezan cioe con molta remola. il terzo cioe con poca remola. El primo e temperato bono e auantazato. Pan da principi e da gran maestri: che quando e di bon formento, ben cotto, ben leuato, che purgato sia da li suoi mali uapori (come dice Isach de auctorita de Ippocrate) molto nutrica e facilmēte se padisse. E como dice Auicenna tosto ingrassa, e specialmente il nouo. E sapi che tal pan fatto con lolio piu ingrassa assai. E di questo tuore puo tua signoria insieme con quel the del formento e scritto quanto son digni de reprehensione quelli che cio non ben considera. Appresso chi uole smagrar se quanto cie utile. Anchora quanto nuoce il pan caldo e fresco de uno di che ancho guasta gli denti e le zenziue, e il caldo induce sede, nata nel stomacho per i suoi uapori, e tardi di quel esser satia presto, e presto

Capitolo primo

se padisse . E il pan duro strenze il corpo . Queste sono cose non considerate , e ditto ben cotto & cetera . Il perche mal cotto azimo , molto opilatiuo . Infra il corpo , fa la preda , e mal de fianchi , & anche fa uegnire le gotte . E ben chel ben cotto &c. habbia alchuno de questi nocumenti , per coſi eſſer cotto &c. molto e molto se rimoueno . Doue il sale e il ſenochio ſono di nocumenti del pan correttui . E da qui tuore debbi , che meglio e il pan ſalato ouero fatto col ſale . Il perche il ſale conſuma molta humidita de le parte ſue aquoſe e induceglie del caldo . Il perche ſe fa coſi lezihero de peſo che pare douere eſſere il contrario per lo peſo del ſale . E piu lezihero a padire , & ancho il rende piu ſaporito doue meglio nutrica affai . Il ſecondo pan con molte remole , e molto grioue da padire , e queſto e pan bon per i ſtomachi caldi e forti , e ſpecialmente in quantita . ma pocha in principio de la reſa dui o tre becconi ſpecialmente a chi ha il ſtomacho humido non ge il paſſe , ma per certo per la humidita tua di quel laudaria che in biſcotelli con alquanto di zucaro e di aneſi alla fiata manzaſſe . Queſto tal pane ſe domanda ne la corte tua , pan da cane , che coſi preſto e molto ſacia , ma non ingrassa como il primo . El terzo ſequeſte del qual tuoi corteſani el non ge guſta , e danolo a cani . Certo uoglio che ſapiano che quando il can ſta bene affai de carne , e quel uoleno exercitarlo meglio e il ſecondo per quello . Il perche lo exercitio fa creſcere la fame , e coſi ingrassano troppo , & exercitare non ſe pono . Il terzo e da comuna gente con poche remole , e queſto tale e piu grioue da padire che il primo , e men chel ſecondo . E quando non e ben cotto e leuato &c. fa i nocumenti ſopraditti . E la ſcorza de ſotto e dura da padire , e da nutrimento melanconico , e comparandolo alla carne dice Auicena . Pezore e la repletione del

pane che quella della carne. E forsi da questo tal ditto se di-
uulga. *Omnis repletio mala, panis uero pessima.* Il quale per
fin a qui in nissuno libro letto ho. E ben che di altri grani
pan si faccia come d'orzo, miglio, panigo, melega, segala, fa-
ua, & ancho di castagne. il perche non e da cortesani tale pa-
ne, così scriuere di quello al presenue postponeremo. Ma di
loro scriuero como di cibi, che di loro uiuande se fa, nelqual
scriuere metteremo la natura per proprieta de quelli, si che
ancho del suo pane natura e proprieta se hauera. E il per-
che il farro con il formento ha mazore conuenientia di quel
faremo prima mentione.

Del Farro.

IL farro per sua natura e temperato, ma non nutrica il
corpo como fa il formento: ma meglio che l'orzo. Si che
fra questi il suo nutrimento e mezano, ma pur e uiscoso, la
cui uiscosita rimoue il zucharo. Et e cibo bono per gli
infermi.

Del Orzo.

ORZO (come uole Auicena) freddo e secho in primo
asterisio specialmente scorciandolo de la prima scor-
za e aperitiuo mundificatiuo, e nutritiuo ma men del formen-
to, e per sua frigidita rimette il caldo ancho de li humori cal-
di griue e da padire. Imperho chi manzar il uole scorzalo
e mettilo in moglia como se fa li altri grani como faua, ci-
fi &c. Facialo ben cuocere, e con il zucharo se coreze così
il nocumento suo. E como quel manzare se uole, dico per
gli sani. Lacqua sua noce al stomacho, alle uiscere de
quelli che hanno dolori per uentosità. Il perche (comp dice
Auicena) ogni acqua d'orzo e uentosa, ma beuuta con il
fenocchio fa abondare il latte, & e bona in le febre flegmati-
ce, & ancho con il figo così cotta. Il pan addocha de lui fatto

totto de la espressione de la remola: ma senza latte non da gran nutrimento. Et imperho i putti da Millano stano grassi con tanto latte e de membri suodi con la panizza.

Chel panicho e al miglio somiante, ma e uero che le piu freddo di quello, e piu strenze il corpo. Imperho ualeno ne li fluxi quando se cuoxeno con il latte azelato come uole Isach e Auerrois. Ma se se cuosino con la carne grassa, danno bon nutrimento, e si perdino de la sua stipticita per il grasso de la carne e per il someiante con il latte. Ma beuuto con il uino prima cosi cotto in lacqua mondifica il stomaco, e solue il corpo. Imperho nota che del corpo stiptico uole il uino essere ben caldo. E de tal dire pare la proprieta del suo pane. La melega e fredda nel primo, ma di lei se fa pane ilqual e di minore nutrimento de tutti gli altri grani e molto griue da padire e molto stiptica.

De la faua.

FAua e pasto da uilano e pur fredda e seccha in primo, cio uole Serapione, ma piace ad Auicena e a Galieno che la non sia distemperata molto, di che credo che la sia secha, e secha la humidita humette. La miore e la grossa biancha, non fresca che da gurgugli non sia perforata, e molto uentosa, e piu la fresca assai piu difficile da padire, e mai non se padisse le sue scorze como ne anche quelle del uua. E la fritta piu anchora se sta a padire, ma e men uetosa, se uole mazzare senza scorza, quella cosi cuosendo, e ributando uia la prima acqua, e ne la seconda cosendola che spesso uenga a modo de pulte, e sia usata con il sale peuere salua, olio che queste tale correze suo nocumento, e cosi i grassi e da bon nutrimento. Ma quella co la scorza cio non fa. E de bisogno stia in moglia per spatio de otto o dieci hore secudo che le piu o men cotto, questa tale per le scorze riceue nutrimento assai,

ponēfredi, e sono caldi, e gli piu de gli auctori, e laudati sono i rossi non grossi, zouano al mal del petto, e del polmone, nocumento fano al stomacho, e piu inflatiui de grossi humori generatiui sono gli bianchi, e sono piu difficili da padire, meglio pur se padiscono che la faua. E di questo tal dire se po torte quanto se inganna la brigata che ua cercando i piu grossi, e i piu bianchi. E i freschi son pezor assai, fano dolore di capo, e di corpo, insonnij cattiuu, noceno alli flegmatici, si che non conueneno a tua Signoria, inscurisse la uista si che e cibo da non usare troppo. E certo manifesta la tor malitia la sua aleffadura che gran puzza rende. El se glie tuole il nocumēto aleffandogli prima, e po butando uia quella aleffatura e le scorze. Da po ben cotti manzandoli con il sale con uno poco de aceto, e de peuere, da po beuere il bon uino, e puro, e piu tosto grosso che sutile, e specialmente se conuiene correggere i freschi in lo modo ditto. Ancho cuosere il polezolo saluatico, origano da li medici detto, con quelli e optimo: e correttiuo e daglie bon odore, ancho il cinamomo. Fanno molto urinare, e prouocano gli menstrui, e specialmente i rossi. Trouasse arbusto che fa fasioli como e nel horto tuo de santa Maria da gli anzoli. E questi tali credo siano gli saluatici di quali alchuni dicono essere migliori di domestici il perche non hanno tanta humidita.

Di Cisi bianchi negri e rossi.

E Le Cisi bianchi negri, e rossi di quali diremo con suo ordine. Et prima del bianco tutti tre sono caldi e secchi in primo maxime quando non sono freschichel fresco, humido delqual intende Serapione quando ello il pronuncia humido de questi tre il bianco e men caldo, e il negro piu caldo, e il rosso tiene il mezzo. E imperbo e

de tutti piu laudato assai: e cescaduno e duro da padire specialmente quando se manza con le scorze: ma il scorciato e men duro assai: e da molto nutrimento: ben chel non sia auentazato: ma e meglio che quel de la faua. Seria cibo al tuo stomaco tropo damnofo e molto ben duro che la faua: clarifica la uoce: e sopra tuti li altri nutrica il polmone: & e cibo da quelli che hāno dolore de zonture. Infia: fa uentofita: maxime con la scorza, ma scorciati men assai. E imperho manzare se uole con la saluia e peuere. E per le matrone azonzero questo che iscorciati multiplica il latte. E il nigro con il rosso con le scorze sono piu medicinali, apre molto a prouocare la urina e quelle uie aprire, e uole essere ben cotti, tanto che diuegna spesso il brodo per manzare: ma poco cotto in opera de medicina se uole tuore la farina sua con il brodo cuosere, coſi uale in la idropesia e in la itteritia. Ilperche l'apre le uie del figato e dela milza. E como dice Auic. non se uole manzare in lo principio ne in la fin de la mensa ma nel mezo: e qui cade la solutione del dubio comune. Sel rauanelo se debbe manzare in principio de la mensa ouero nel fin o sia nel mezo, e de cio se dira al suo loco. Rompe la preda del fianco la decottione del negro, e ancho in la uestiga como il raffano, e appio fatta, e como de mandole amare.

De la Rouiglia.

Rouiglia ditta appresso nui bisi, appresso a gli autor mes: fredda e in primo, ma temperata ne la humidita, e sicità, e cio se intenda in quella che non e molto fresca. E di loro meglio e la fresca e grande pur multiplica uentofita non tanto, perho como la faua, ma sta a descendere del stomaco piu. Imperho q̃l zorno tua signoria ne disenara tarda la cena piu chel usitato. Doue Galieno uol, e che fusse in sua natura somiante in tutto alla faua eccetto in due cose,
prima

prima che la nō infia tanto: la seconda che la sta piu a descender del stomacho. E correze se il suo nocumento se la sera cotta con un poco de tartaro bono ligato in una peza con la cenere a fare piu tosto cuocere il legume.

De la lenta.

LA bona lenta e quella che e biancha, e larga, e quando se cuose non denigra la acqua non ha eccesso de calidita, ne de freddo: ma e secha in secondo, et e de dura digestione specialmente quando se manza con la scorza, et e catiua al stomacho, zenera catiuo e grosso sangue, e humori melancolici. Imperho inscurisse il uedere, fa insonniare catiui insonni, et e catiuo cibo a li leprosi, et a li melanconici, infia e suplica il corpo, strenze la urina, imperho e bon cibo a chi ha ardore di quella. E luso de essa fa zenerare el cancro, e la lepra, et e catiuo cibo per i gotosi. Vole esser cotta due fiate, e uole esser diece tanta acqua, e uole esser cotta con le biede, ouer con le spinaze. Et e migliore con lolio che con la carne, e uole esser ben cotta, ma forte e opillatiua se la se manza cō cose dolce. Dice Ipocrate che la sua prima acqua e solutiua. Doue Auicena dice che la saluatica solue il sangue. E qui recontaro uno dubio per tuo piacere. Se dubita fra gli doctori sel se troua medicina che solua il sangue. Dicono alquanti che non. Ilperche non fu necessario, che cognoscendo la natura larte po supplire, non uogliendo abondare in superfluo, tal cosa non produsse, e se la fusse produta, ormai sarebbe uenuta in luce. Altri con Galieno e cio conferma Pietro nostro dabbano, che se troua tale. E de cio al suo tempo uide Galieno experientia. Che portando uno uilano uo porcho adosso al suo signore, et essendo stanco il mise in uno prato a giacere e lui adormire se gli puose. Di che quando il fu suegiato ritrouosse tutto insanguinato del sangue, che

Capitolo primo.

così era uscito del porcho. E remirando sel fusse stato ferito per alcun modo, e cio non trouando se imaginochel fusse stata la uirtu de lherba che mai tale non hauea ueduta. Si che di quella colse. E comincio a quelli suoi che salassare se uoleuano. E ritrouo che la menaua sangue. E pur non sapendo la conueniente quantita molti ne morireno de cio: doue il fu preso, e consentendolo Galieno fu iusticiato e morto, Si che dice Galieno ben hauerla cognosciuta, & ancho Pietro dabbano, e cio pare confirmare Auicena.

Lens quod siluestris est, lens amara, & soluit sanguinem.
Io non so cio che dire debbia fra tali. Ma molto mi marauiglio il perche non l'hanno notificata: che se tu dicesse forsi le ueneno, Dico ancho la scamonea e ueneno. E pur hanno discoperto, e fatto mentione de altri ueneni,

Del Lupino.

IL Lupino e caldo e secho circa il principio del secondo, e ben chel sia piu presto medicinale, che cibale pur el grandio uso de quello in questa tua cita mi mouo de lui apresso a gli altri grani così scriuere. E le Amaro per sua natura laquale amarezza se gli tuole mettendoli ne lacqua e quella spesso mutando como se fa nel confetare de le oliue ouer cucule, o de le nuose. E qui non preteriro de dire che lacqua tale amaza i cimisi. I migliori de loro sono gli bianchi ben griui. Sono catiuo pasto difficile da padire, e zenera humori molto crudi, imperho sono de infirmitade longefactiui. Considera adoncha tua Signoria el detto di Auicena posto nel fin del capitolo de la faua e ben uederai zonzendosi faua con lupini che danza aspettano tali: iquali suo corpo de questi catiui cibi così riempino: pur e uero che aprino le opilatione del figato, e de la milza quando se cuoseno con lo aceto, miele, ruda, e peuere, uale contra i uermi, e quelli descha

za tolti con la miele. E la sua decottione fa urinare. E fatto de lui impiastro conferisse al dolore de la sciatica.

De la Seneua.

LA Seneua benchè medicinale la sia pur ancho in questa tua cita se ne fa un gran fracasso. E certo pur così da grande adiutorio a manzare le triste carne. E qui a solazzo non passaro la risposta già feci alla bona memoria a tuò padre domandandome: il perche tanto sapore se uendeua a Ferara che ogni contrata ne ha dui o sia tri balchoni. Rispo se ricordandome de la carne rostita: che dentro da Ferara magre, e seche, che de cio erano i passati, e i presenti bẽ proueduti. Il perche le catiue e dure carne senza sapore mal manzare se pono, non dico perho i tuoi cittadini che sentino de gioti. E di sua natura calda, e secha fin al quarto. Offende il ceruello, e ancho gli occhi per lo suo uapore, e zenera humore molto secho, e luso di quella in poca quantita prouoca lurina. Imperho da lei se guardi che ha defetto ne la uerpa, e simel ne li occhi. In molta quantita usata solue il corpo, conferisse a li flegmatici, e a corpi humidi: purga il capo per lo colatorio. E dice Auicena. Et dixerit quidam si bibitur in ieiunio intellectum efficit bonum. E lo impiastro de lui fatto molto zoua nel dolore sciatico.

Del Riso.

IL Riso caldo è in primo, e secho nel secõdo, e difficile da padire, ma da grã nutrimento strẽze il corpo e luso de ql lo sminuisse la urina e le fece: Et ancho le uentosità: nutrica molto cotto cõ la carne grassa ancho cõ il latte de amãdule e cõ uno poco de zucaro piuore uia il suo nocumẽto, uole prima metere i moglia phore otto in lacqua de la expressiõe de le remole: e uole essere ben cotto. E nõ e bon cotto cõ il latte de la pegora. Il perche così opilla. Et e cibo bono nel flusso.

Capitolo secondo

De le Verze, e di Capuzzi

Cap. 2.

LA Verza e de le altre tante piu comuna che per quel di lei diremo prima, laquale scripta e calda in primo, e secha in secondo, e fra loro la cima cioe la extremita di sopra e la migliore. E imperho siano attenti ad cio tuoi pincer ni che de la extremita sola tua uiuanda fazzia. La uerza la estate non ha sasono, ma si al tempo del fredo, grioue e da pascere, e noce al stomacho. E gia cognoscite una donna che, porto la uerza quatro di nel stomacho da po la buto uerde. Lhe ancho peiore il torso imperho quel se buta uia non da molto nutrimento e dalo catiuo cioe melanconico e torbido. In grossa la uista e quella tenebra. Fa insonniare insonij de paura e de melanconia. Imperho non se marauiglia tua Signoria se tanti melanconici cioe tale de complexione se troua in questa tua cita, che certo de uerze se fa cosi gran fracasso, fa tristo sangue: ma sucha la lingua: clarifica la uoce specialmente masticate e cosi tolto in succo, quinimmo restaura la uoce perduta, ma molto se ge remoue gli suoi nocumenti se se cosino con grasso di porcho e de gallina: ancho con molto olio e sale conza buta uia la sua prima acqua, e sapi che laio, il cortadro, el aneso, e il cinamomo sono sua triacha. Ma per dire de lei piu male, zonzero qui il ditto de Auicena. De dolore capitis ex ebrietate. Ala uerze ge innata proprieta che la non lascia eleuare gli uapori al capo doue ancho cosi gli catarosi usare la potera, ancho gli inbriaghi como dice nel secondo ritarda la ebrieta. E Dioscorides dice tuoleno la embriagatura da po quella cosi manzata. E quando forte se cuose. e molto boglia strenze il corpo. Quando legermente boglie su ditte biscotte solue il corpo e prouoca lurina.

Il Capuzzo specia e de uerza e forsi questo tele Auicena el chiama cunabit. difficile e da padire imperho uole esser ben

cotto, da grosso nuttimento, infra il corpo, fuma il capo, ingrossa il sangue. Il succo de la uerza con il uino beuuto cō scriisse al morso del cane rabioso, e la sua scemenza amaza i uermi.

De la Bieda.

Bieda ben che se ne troua de biancha e de uerda o negra diro di lei como se una cosa fusse posta, e fredda e humida nel secondo grado, e pur mi marauiglio de Oribasio che la pona calda. Vero e che pur alquāto de baurachio, che de la calidita tiene, per laquale la sua decottione e del corpo solutiua, che de sua radice con olio e sale soposte se fa, si che molto mundifica le budelle. Ma per quella bauricita noce al stomacho specialmente la radice quel mordicando induce uomito, zenera caliuo humore, da poco nutrimento. E imperho chi ingrassare non uole, usi questa. Dira il discipulo. Isach dice che lha bon nutrimento, se de intendere quādo la sera ben cotta preparata como se die: cioe sia ributata la prima acqua quando la se cuose, dapo sia cotta ne la seconda preparata con uno poco de aceto, e peuere manzare se uole. La negra strenze il corpo: e le altre sono bon cibo al mal colico manzate con il peuere. E il succo suo tirato per le nare mundifica il ceruello, occide i pedochij, e molto uale a le fessure de le mane bagnate con quello: et ancho quando le son scotate et ancho alle fessure del naso.

Delle spinazze.

LA Spinazza e fredda e humida in fin del primo, lenisse il corpo, e mondificalo, e laualo, e remette la colera. Imperho e cibo da colerici rossi, et anche adusti: e de miglior nutrimento di quella, e la biancha. E per cōssi essere lenitiua forsi il stomacho la rifiuta. Imperho alquāto bulita in lacqua, dapo expressa cotta in la padella con olio bono e de mādole

Capitolo Secondo

fresco e piu laudata: e cō il cinamomo e cibo da quelli che hāno il petto e il polmone caldo. E la sua decoctione con olio e sale solue il corpo: non e pasto da corpi humidi.

Del borazine.

Borazine calda e secha in primo. In la prima mansione, si chel non e tropo distante dal temperato uoleno pur alquanti che humida sia, non trapassando il primo. E dura da padire e cruda. Imperho migliore e cotta, e molto utile con la latucha. Il perche sua frigidita contempera e zenera bon sangue, doue letifica i melanconici cossi da quelli usata. Di che di lei dice il uerso. Ait borago gaudia semper ago. E molti confirmano chel uso di quella conferma la memoria. E questi tali la confirmano, aut meglio la pronunciano piu secha che humida. Auicena tuo di quella non fa capitolo: ma la sua decoctione con il zucaro zoua al tremore del cuore, e a somiante dispositione di quello como e dolore &c. Et alle passioni melanconice.

Del Bidone.

IL Bidone caldo e secha se scriue non perho ultra il primo ma ha in si grande humidita accidentale. E imperho ben chel dia assai bon nutrimento, ma pur poco con le altre herbe nuoce al stomacho, e e difficile da padire: uole esser ben cotto riputando la prima acqua, e mesedandolo con olio e sale uno poco di peuere strenze il corpo, ma prouoca luri na e opilatiuo del figato.

Del Apio.

APio se ne troua sei specie di lui, ma qui diremo solamente del hortulano usato. Questo tale scriue Auicena esser caldo in primo, secho in secondo. Isach homo de granda auctorita il pone caldo in terzo. Che certo e gran suariamento, ma per acordarli dicono chel sia tale in princi

pio del secondo, che se la natura del fine del primo. E Auicenna intende de la herba. E Isach de la radice. Lherba sua ben cotta e assai facile da padire: ma la radice e grauosa, e la radice e piu forte che non e lo seme suo, e il seme de la foglia prouocano la urina, e ualeno ne le opilatione del figato, e de la milza. Et perho e cibo bono a i tuoi cittadini che sentino de opilatione de milza, e de figato: ma nuoce alle pregnante. Il perche prouoca molto il menstuo specialmente le radice: et anche a quelle che sono caste e che caste uoleno stare. Il perche irrita il coito, e masticato fa bono odore de bocha.

E cio nota tuoi scudieri a i quali il fiato puzza, se mese da con la latucha: ma e meglio petrosilino. E da manzâr ne se guardi gli fanciulli, il perche gli induce il morbo caduco: e per il suo congregare gli humori de gli membri. Al stomacho e uomito: imperho non e cibo da tohare, uero e che la latuga tuoli il suo nocumento.

Del Petrosimolo.

EL petrosimolo se mete caldo e secho in terzo. Vero circa instans il mete in secondo che credo esser piu uero, e specialmente lhortulano: ma il saluatico e piu caldo. Dice Auicena el glie specia de apio, che lherba sua posta cõ altri cibi conforta la digestion: rompe le uentosita. E apre le uie urinale. Ma la radice e difficile da padire, ma uole essere ben cotta, e con il cinamomo manzata.

Herba di santa Maria: alchuni glie dice matricaria.

DI q̃sta herba santa Maria se fa tortelli a la festa de santa Maria. Posta da Auicena soto il uocabulo berē gesif. Secõdo Simõ e calda, e humida nel primo. E Serapione calda nel terzo. Circa instans calda, e secha nel secondo, e cosi per il presente la teniamo, ho uoluto fare di lei mentione, il perche la herba de le donne e molto utile alla matrice.

Capitolo secondo .

Imperho matricaria se dimanda. Vale in uiuanda alle donne grasse e non magre . Doue molte Ferarese cosi usare ma le le poterano . Et e meglio la uerda che la secha . Conforta il stomacho freddo e humido . Fa smagrare . Imperho ben usare la poteria tua Signoria . Che ancho cosi manzata conforta il cuore . Apre le uie de la urina : e rompe la preda renale .

De la artimisia .

DE la artimisia ditto e como Auicena la pone soto il uocabulo berengesif, & expone che e abrotano : ma pur fa capitulo speciale de abrotano il quale usamo piu per medicina che per cibo . Specialmente e contra li uermi di quel facendone torteleti e dato ai garzonetti la mattina : & anco da preseruarli da qlli . Doue Auicena dice chel chazza i uermi uenenosi , Caldo e primo : secho nel secondo : e amaro como to assenzo : ma di lui e piu caldo . E tolt o per la bocca conforta il stomacho freddo .

De la rucola .

LA rucola e calda i primo e la secha secha i qullo : e la humida , humida in qullo : uole essere hortulana e cotta e so la manzata : fa dolore di capo : aguzza il sangue . Imperho colerici e sanguinei da lei se guardino pur multiplica uentofita . E Galieno de differentijs febrium la mete nel numero di cattini cibi . Ma luso di quella fa abundare il latte . La sua triacha e la latucha , la endiuia , e la porcellana . Doue Macer . Est cū lactucis hac herba comesta salubris . E qui non preteriro che qualche laude di lei diro , che la somenza sua trita con el uino , e posto sulla postema pestilential e optima medicina .

Del Fenochio fino per lochio .

FEnochio dico fin per lochio , e caldo , e secho in secondo benche Serapione de auctorita de Galieno il tira per fin al terzo . Ma e uero chel hortulano del qual diremo ,

e men caldo del saluatico . Vole esser grioue bene e pieno il bono ma tarde se padisse, e da catiuo nutrimento. Fa abunda dare il latte. Conforta il uedere in ogni modo manzato. Doue se recita che li serpenti che sono stati ne le cauerne como escono di quelle passato lo inuerno sono quasi como ciechi: e per restauratione del uedere se fregano gli ochij con el seno chio. Et e molto aperitiuo de le opilatione del figato, e de le uie de la urina. Ma e pur uero usato con gli altri cibi in poca quantita non fa nocumento, ma piu presto zouamento, e dali bon gusto.

De la menta.

Menta e herba calda in secondo, ben'chel piaqua a Galieno tirarla per fin al terzo: ma non perho glie intra tropo in quello. E la frescha ha piu de la humidita superflua assai. E ben che piu siano le specie sue diremo qui de la hortolana: laquale se suole pur con le altre herbe manzare.

Et ancho sole manzarla conforta molto il stomacho e specialmente fredo e humido. E pare pur che al caldo non nuosa per la sua proprieta che lha al stomacho. Imperho diceua Macer. Nunquam fuit lenta stomacho succurrere menta. Ma certo pur piu gioua al fredo stomacho. Prohibisse el uomito specialmente flegmatico gioua molto al padire. Rompe il singioto, prouoca la petito cosi, con le altre manzata. E se se manza con il latte, non lassa coagulare quel nel stomacho.

E per le donne che domenticare non se dobbiamo a sua utilita, diremo se coita ne lacqua, e posta per impiastro suso la mamella infiata per il lette tuole uia quella infiatura. E qui non preteriro tal cosa. Il perche son certo delectara a tua Signoria. Che como dice Aristotele ne la uigesima di suoi problema. Antiquamente la menta era bandezata ne li exerciti il perche la irrita molto il coito, e cio faccuano accio che li

homeni non se debilitasseno, hora non e bandezata, ne ancho le femine. E ha una proprieta e bella chel caso unto cō il suo co suo se diffende da la putrefattione.

De la Endiuiā, e del Radighio.

LA Endiuiā e feda in primo, e humida in quello. Ma la siluestra apresso nui ditta radighio, e pur feda men afai de la hortulana, e men feda, e quella chi e piu amara.

Vnde Auicena de rebus confrentibus epati. Dice che alchuni dicono che molto e amara e calda. La hortolana humida e humida, e la secha secha, como uole Auicena, ma la siluestra e secha. Ambe due confortano il stomacho maximamente caldo, e piu la saluatica. Meglio e cotta, e la sua radice uole esser ben cotta. Conforta el figato in ogni sua dispositione specialmēte de caldo. Apre le sue opilatione, e piu quella che e piu amara. Volese manzare con lo aceto, e conforta il stomacho, e questa mancho nuoce de le altre herbe. Non taceo qui pur cosa da signore: che lo impiastro fatto di quella con le sue radice posta sopra la morsicatura del scorpione uenenoso, e optima medicina con la mialua e alla morsura de le uestre, e de uestroni o uoi dire galauroni.

De la Latucha.

LA Latucha, e piu feda de la endiuiā, la se pone feda e humida in secondo, tosto se padisse o conferisse al stomacho caldo, e al figato caldo. E quella manzata con lo aceto moue lapetito, ma migliore e quella che bulita alquanto. E ancho e meglio quella che non e lauata, e la sua bona cōpagnia, e il petresemolo che molto la coreze sel glie nocumēto alchūo. El dice Galieno chi nō trouasse rimedio da potere fare dormire māza la latucha da po pasto cō uno poco de peuere. E dice troua grāzouamēto. Et io ne li infermi lho bē prouato: zenera il sangue bono, e dice Auicena temperato.

De la Porcelana.

LA Porcelana se mette fredda fin al terzo, humida nel secondo. Et e migliore quella da le foglie larghe, che in si ha uno pocho de aceto: tolia in cibo da pocho nutrimento e non bono. Il perche e fredda: humida e uiscosa, e dura da padire, debilisse il stomacho caldo, e ripreme la collera, e il uomito. Tuole la uolunta del coito. Vltimo moue il stupore de denti, cio il dente sono quando la e con quelli denti masticata. Et astringe il sangue de le morene pisle e messe suso per impiastro fresche.

Del Spareso.

IL perche il Spareso lupolo, ouero luertice, e caparo se mazzano per erbazo in insalata como e latucha e porcelana: imperho qui appresso con suo ordine de loro dire.

Et prima de i sparefi liquali non sono eleuati in grado ma tirano al temperato. Dano pocho nutrimento e non troppo bono. Ma fa gli altri somianti frutti piu nutricano: sono assai conuenienti al stomacho. El brodo de quelli lezermente cotti lenisse il corpo, e prouoca la urina. Volese manzar con l'oleo e con aceto, e uno pocho de cinamomo, e mesedandoglie del zucaro non guastaria perho la uiuanda.

Del Louertice.

IL Louertice e piu medicinale che cibale ma se usano in loco de sparefi. In la caldeza e humido, e pocho, uoleno essere ben cotti. E chi uolesse dire di loro piu sutilmente poteria azonzere, che prima che se cuosino stiano in mola in acqua de latte. E quella acqua solue il corpo. El se ne tuole le diece onze con ipenedi.

Del Caparo.

IL caparo se pone caldo e secho nel secondo. Ma mazore calidita ha il salato. Voleno esser ben purgati dal sale in

Capitolo Secondo.

prima che se conciano: miori sono gli Alessandrini, sono de cattuo nutrimento il perche zenerano il sangue melanconico e humori colerici sono duri al padire. Imperho uoleno prima esser tenuti in moglia ne lacqua stesso tepida mutandola. E cosi purgati dal sale e ben cotti che stilano, uero e che non sono cosi belli da uedere. Siano conzi con olio sale aceto e cinamomo. Questi tali prouocano la petito, absterge il stoma cho enoce molto a quello. Sono aperitiue de le opilatione del figato, e piu de la milza, e sono a quel medicina propria. Et dice Serapione, che chi hauera doglia de denti, e mordera, e maslicara la sua radice se aleuiara il dolore.

De la Saluia.

Saluia ha diuerse graduitade e diuersamente, ma io me acosto a Serapione, ilqual la pone calda e secha nel secondo. E ben che se ritroue di lei saluatica e piu calda quella postoneremo solamente de la hortulana facendo mentione laquale uole essere de bono odore, e sapore non nata in loco molto humido. Resolue la uentosita, conforta il stomacho, molto uale ala humidita di quello. Imperho lo uso suo a tua signoria zouenella assai se confara. Cōforta li intestini che multiplicano la uentosita, apre le opilatione. Fa l' homo presto inebriare quādo la se pone in lo uino. E di questo se puo tuore lo errore comune di medici che fano metere la saluia nel uino a quelli che sono paralitici. Ancho a qlli che del cataro se lamentano. Ma dirai le posta capitale como adōcha nuocela al capo: dico che le uero quando l'he ministrata in impiastro saculo o lauanda cioe di fuora. E questa tale trita e posta sopra il loco morficato da fera uenenosa molto zoua. E questo ho ditto per gli cani che alchuna uolta se trouano essere morduti da serpenti.

LA Ruda quando e humida e calda e secha la pone Aui cena nel secondo quando e secha Galieno Isach e circa instans la metino tale in terzo. La migliore e quella che nasce apresso al figo Conforta il stomacho specialmen: e freddo e humido, induce lapetito, tole il singioto, copre lo odore del uino. E cio noti a chi sa bon beuere quando se leuano, se iuoleno acomparere fra gli altri senza quel odore. Anchora piu forte tuole lo odore de laio e de le cipolle cosi ben masticata conforta il uedere, e fra i simplici oculare cosi e nominata. Il succo suo uale molto al bruto male quando le narise sono cosi intinte. E quando di lei con le nuose e fighi se compone, e optima medicina contra le peste, lo uso di quella ogni matina. E il perche ha pur la sustantia sua dura, e alquanto difficile da padire, ma certo non trouo da li auctori alchuno nocumento di lei.

Del Rosmarino.

Rosmarino domandato herba de chazatori. Ilperche di quello reimpieno il corpo de la lepore, e caldo e secco per fin al terzo, e di bon odore, imperho copre lo odore saluatico. Scalda e risolue la uentosita, apre le opillatione del figato, e de la milza, e de li intestini, conforta il capo ancho il stomacho. Non trouo nocumento de farne mentione.

De lo agrume.

Cap. 3.

SA ben tua Signoria il piacere la riceuete de libreto nostro del aio, e de la cipola: di quali in quel dialogo disse a compimento. Si che forse parira qui gli douesse postapondere. Ma per compimento de la opera nostra pur di loro mentione faro alchuna. E massime quanto me credo cosi satisfare. E prima comenzaro da la cipola che e piu honorata como in quel prouato habiamo.

De le cipolle.

Molte diuersitade de cipolle se troua si per lo colore.

Capitolo Tertio

Il perche alchuna biancha alchuna e rossa . Si per la figura alchuna larga rotunda, alchuna aguzza . Tutte sono calde e seche in terzo, con molta humidita superflua conzata pur e piu calda una che un'altra. E imperho credo che quando Galieno disse che era calda in quarto intèdeua de la rossa aguzza. Il perche la biancha larga e men calda, e q̃sta tale e men ria. E ancho il perche e difficile da padire imperho e meglio la cotta . Conforta il stomacho specialmente fredo e humido. Induce lappetito : incide gli humori uiscosi del stomacho e quel absterge. Ma uoglio tu sapi che fra gli altri lha tre notabili nocumenti. Il primo che luso suo reimpisse il capo molto forte , e a quel uapora , e fa uno sonno profondo per loqual il produce che molto lusa il principio del male de la gozza da i medici ditto apoplezia. Secondo offusca molto lo intelletto. Imperho non e pasto de doctori ne de quelli che hanno adoperare molto quel .s. studio . imperho e pasto da lassare a homeni grossi e tamburlaci. tertio iscurisse il uedere, imperho comanda a tuoi falconeri non usino la cipolla, uero e che gran parte del suo nocumento se glie tuole quanto si ben cotta e con lo aceto manzata. Si che dal continuare di quella se uole guardare. E certo manzandola sera piu nocieuola al uedere como ancho altro cibo, e de cio rasone fischia. E il perche la scalogna e di tal natura como la cipola non dico . Se non che le nostre matrone le danno a i fanciulli per preseruarli da gli uermi.

Del Aio.

LO Aio sie caldo, e la cipola pur alquanto piu ma pocho. E men caldo il biancho chel rosso, e men il fresco e uerde che el secho e como la cipola incisiuo. Carmina e dissolue la uentofita specialmente quando el corpo non e pieno de humori: che in quel caso piu ne zenera. Da pocho nutrimento e

catiui: griue da padire, specialmente il crudo. Riscalda il stomacho freddo, e toglie il dolore quando la uentofita uiene. E molti il fanno condire in loco de zenzeuro. Doue Galieno di lui dice, e zenzeuro da uilano. Molti ueduti ho che quel padire non pono. E molti, como e Iacomo da Forli di medicina spechio, e maestro mio che non il poteua sentire. Anci sen. en. do il suo odore glie commoueuua il stomacho a uomitare. Induce ancho dolore di capo. E pur ascurisse il uedere. Ma cotto manzato cō le herbe, e ancho con lo aceto cōsi nuoce men assai, imperho e usitato manzarlo con le uerze. Item aleffarlo, e da po ributata uia lacqua e po ben cotto preparato con lo aceto e sale, tole molto de sua malicia. E qui notaro laiaata che fazo io. Toglio lo aio crudo, e pistolo nel mortaro de ligno per spacio de uno quinto de hora, dapuoi ributo uia laio tutto, e dentro glie pono le nuose, o mandole monde e il pan pisto etc. e distemperala con uino cotto, e con fenocchio posto dentro. Certo sa pur troppo de aio. E de cio fazo spesso la proua.

Del Porro.

IL Porro e caldo e secho in terzo, catiuo al stomacho, mal da padire, che e difficile: zenera catiuissimi humori: fa dolere il capo ob: enebra il uedere: lo intelletto offende. Rimouesse il suo nocumento assai con lo aceto olio e sale manzato. Ancho aleffato, e da po in altro ben cotto con bona carne grassa e con lui sia posto a cuocere radice de fenocchio, e de petrosेमоло. Alquanti lo usano inanci pasto con il sale, e alhora purga il stomacho da humori grossi uiscosi: prouoca la petito, e solue il corpo. Dicono alquanti chi porri non strapiantati posti sopra tutto il uentre caldi a i fanciulli cacciano li uermi. E per li cantori manzati con il miele glie clarifica la uoce.

De la uua de ogni sorte, e de la lambrusca, e de uua
passa.

Cap. 4.

SE troua uua nigra & bianca de laquale se fa il uino
che se usa con i cibi, e questa tale e domestica: chiamata
e uua laquale nasce ne le ciëse, e questa pur e siluestra domā
data la uua nigra, l'altra rossa. La prima apresso nui se chia-
ma lambrusca. La seconda cresspina, & e de due fatte rossa:
l'altra bianca, hortulana de le due. Prima e specialmente
de la rossa se fa uino medicinale como se dira de sotto. Apres-
so se troua uua passa, e de tutte diremo, e seguendo tal ordi-
ne cominceremo de la prima. Se troua agresta dicta non
matura, e de ben matura, e di quella diro de tali extremi par-
ticipa, cioe non agresta in tutto, ne matura. La agresta e fre-
da fin al terzo, & e secca nel secondo, como scriue Isach. La
ben matura e calda in lo primo, e humida in lo secondo, &
alchuni la pone temperata, e quanto e piu dolce, tanto e piu
calda, ma pur la scorza e fredda e secca, quella che do extre-
mi participa, e piu e men calda, secondo che se acostà piu e
men a li extremi. Molto e migliore la bianca quando son
pare in dolcezza, cioe in sutilita, dapo la rossa, la ultima la ni-
gra. E de qui tuore puoi qual e miglior uino o bianco o ni-
gro o di mezo colore. E de cio diremo di sotto. al suo luochò
La bona e utile da mazzare, e quella che ha le scorze sutile, e
che nō sia troppo secha, ma che habia del aquoso, e de cio tuo-
le la utilita de la secha. E se la sera stata apichata qualche
zorni si che la scorza sia frapata, alhora sera piu sana da
manzare, e questa tale da bon nutrimento, ingrassa il corpo,
e il stomachò conforta. E il suo nutrimento e somiante al figo.
E si se manza inanzi pasto: questa tale ben padisse e fa
bon sangue. Ma non de tanta utilita como quando e commia-
sta con altri cibi. Ma luua cossi spicata da la uida cioe fre-
sca

ſcha infra il corpo, e ſi il ſolue, e ſpecialmente ricolta con la roſata, e non altramente la uua fa tonezare il corpo. E ſe la ritroua il ſtomacho pieno ſe cōuertiffe in catiuo humore: zenera fumofita molto catiua. E quando non ſe padiffe zenera humori molti crudi apti a febre molto longe. E de qui e da tuore che ogni anno ſempre tua ſignoria comāda che fatto ſi de le campane di lei coſi apichata ſempre ſtia. E quella che e di ſcorza piu groſſe e piu difficile da padire. E quella tale che alquanto ſtagna fa il uino piu graue. Imperho el uino ferareſe fatto de uua dura che ben chel ſia auantagiato e bono: e duro da padire. El uſo di quello in molti zenera lo ardore del ſtomaco che e caſone poco conſiderata. L'anima del uua e la ſua ſcorza non ſe padiffe mai. Ma domādame ſe manzarne ſe die ināzi paſto, o drieto al paſto. De cio riſpondero nel ultimo capitolo de le queſtione. E ſapia tua Signoria che tale uua e piu laudata affai che niuno frutto excetto il figo, del qual apreſſonui diremo. Anchora che luua nuoce a chi ha mal de ueſicha. De la lambruſca diciamo che pocha calidita ha: ma e molto ſtiptica, e molto ſtrenze il corpo. E imperho prouoca la urina, et e confortatiua al ſtomacho. Imperho gli medici ne la compositione ſtomacale uſano il ſuo fiore. Ha una uirtu in Ferara che de lacqua fanno uino dandoglie a quella il colore ſapore, e ſtipticita rende il uino piu nigro, e piu ſtiptico, ma non e bona da manzare. Eccetto in uia de medicina: e chiamata berberis, e freda nel fin del ſecondo, e ſecha in quello, molto remete la colera, e la calidita del figato, e ancho quella del ſtomacho. E il perche Ferareſi hanno el ſegato caldo. E ancho ſpeſſo glie ributa la colera al ſtomacho trouando Te coſi de lei zouamento. Imperho ha il uino creſpino ſpacio in Ferara. Ma la biancha e men freda, e ha piu del humido, et e cibo da donne grauide.

Capitolo Quarto.

La uua passa se troua in piu maniere. Vna chie granosa et de piccoli grani. L'altra se ritroua senza grani. La prima e calda e humida in primo. L'altra men calda. La terza e de cōplexsione fra queste meza. E forsi tale pronuncio Raxis temperata. E quella de sutile scorze ben dolce e de grani minuti e migliore. Et aprouo de nui le passule de corinto, e molto nutritiua, e molto conforta il stomacho luso di quella inanci pasto per alquanto spacio. E ancho con i cibi usata, e certo a tua Signoria in sue uiuande conuenientissima, e delecteuole. Si che consiglio la usi, ingrassa il figato: E e casone di fare bon sangue. E como dice Auerois. Confortat e par a tuta substantia. Vale a li dolori del stomacho, doue dice Isach. Se la ritroua mali humori in lo stomacho quella tempera. E mitiga il dolore del stomacho cioe la molto carnososa de scorze sutile, e de grani minuti. El uso di quella con le mandule da bon nutrimento.

Del figo bianco:rosso, e nigro.

Como habiamo ditto del uua, cossi diremo del figo che alchuno e bianco, altro rosso, altro nigro. E meglio e il bianco, e il pezone e il negro: e de bonta il rosso fra questi tiene il mezo. El figo maturo e caldo e humido in primo e piu humido che caldo, e migliori assai sono quelli che nascono in terra suta alta ben al Sole posta como e in montagna. E imperho comprende la bonta de quelli che nascono in terra ualosa e umbrata, e quanto e piu maturo tanto e migliore. Vole hauere il collo da ladro, lochio lachrimoso, camisa da gaioffo. E di questo tale credo parla Auicena quando il dice che il molto maturo ha tal conditione chel non faza nocumento alchuno, e questo tale se dimanda da nui figo passozano fra l'humido e il secho. Questo tale da sopra gli altri frutti bon nutrimento. Il fresco humido molto nuoce al

Stomacho specialmente quando e manzato con le sue scorze, infra il corpo, opilla, e induce il fluxo del corpo, e imperho se uole nel suo manzare essere temperato. E perho quando se troua alchuno hauere nel manzare de quelli fatto excessso: como el todesco nostro, alhora beua de lacqua fresca acio che lumbricano coſi del corpo, il uino alhora non glie bono. Il perche farebbe quel per le uene, e per i membri penetrare e indurebbe uarie infirmitade. Ma forſi domandarai se manzandone debitamente se die beuere uino o acqua. Cio te riſpondo, el diro nel ultimo capitolo. Ma pur appreſſo di re uoglio tale eſſer generatiuo de la colera, e men aſſai del ſecho del qual ancho dire uogliamo. Il figo ſecho e piu caldado, e ha del ſecho doue alchuni il tirano al ſecondo in calidita e ſecho nel primo. Queſto tale conſorta il ſtomacho, e da bon nutrimento, e zenera piu colera chal humido aſſai. E di queſto dice Auicena che quando el ſe manza a dezuno fa mirabile operatione in aprire le uie del cibo, e ſpecialmente quando ſe manza con la noſe, o mandole. E meglio con le noſe, e con quella meglio nutrica, luſo di quel fa bon colore, apre le opilatione del figato, e de la milza. E quando ſe manza con il ſale mondifica il ſtomacho da le ſue ſuperfluitade, e coſi tre, o quatro fighi prima ben con gli di di menati, e con uno pocho de ſale manzati, e ancho cio adopera per il ſuo latticinio inanzi paſto ſolue il corpo, e ben chel non nutrica como carne, o grano. Nientedimeno nutrica ſopra a ogni frutto. Ha proprieta de mandare le ſuperfluitade del corpo alla codega. Imperho luſo de quelli molto inzenera i pedochij, e la roгна. E pho ſe dice chi māza fighi ſemina roгна. E ancho il ſuo ſupchio fa le febre. Certo uno garzone a Padua per manzarne de ſupchio che ogni zorno ne manzaua di uento ethico e morite. Ma uoglio che tu ſapi

Capitolo Quarto

che se nel stomacho seranno humori superchij non se padisse facilmente. Se corrummino, e in rognaza se cōuertesi: imperho se uoleno manzare a dezuno: cioe nanti pasto. E la sua triacha e il zenzeuro, ysopo, peueri, cioe acio che non nocino, mizare se uoleno a dezuno con uno pocho de la sua triacha.

Ma pur tanto diro de lui chel suo latte posto suso la morsegatura del scorpione, e singulare medicina.

De le Oliue.

DEl oleo diremo al suo capitolo. Ma al presente diremo de le oliue, alchuni glie dice cucole purgate dal sapore amaro, e confette como se suole con il sale sono calde e seche nel secondo. Ben che in si habiano humidita oleagina: sa assai sono difficile da padire. Ma pur conuieneno al stomacho fredo e humido. Cōfortano il stomacho, e induce la petito: perho diceua Auicena. Le grosse di quelle salate sublieua la petito confortano il stomacho: zenerano lo humore siptico doue il cacumo hanno a zenerare lo humore colerico, e inducono il fluxo, e specialmente le tropo salate. Il tropo uso di quelle a tua Signoria cossi ben conuegneria quelle manzare con moderatione como suole ne li altri cibi.

Del Citro.

IL Citro tre parte ha carnosae. Acetosa doue sta le somenze, e corticale tutte de complexione contraria. La scorza se pone calda in primo. La parte acetosa cioe la sucosa fredo, e secha nel terzo. E la carnosae che se tiene con la scorza pur alquanto e calda, ben che alquanti la pona fredo. Doue di tale contrarieta insieme zenerano uno temperamento. Il che Serapione pone il citro esser cossi temperato quanto a sua substantia per le corticale. E ancho la carnosae conforta il stomacho per la sua aromaticita. Ma pur e difficile da padire. zenera cossi uento assai. E luso di quel fa uegnire il dolore

colico. Ma chi facesse boiere il seme: o le scorze con il cibo seria molto delecteuole al gusto. E confortaria il stomacho, e aiuta la digestione. Vole Auicena che chi uole hauere piacere di lui, e utilita el manza' solo, ne dapo tolto quello niuna altra cosa toglia. E quando costi manza la tua Signoria di qual habia al pasto apparecchiato uno scudelino con miele, aceto, e uno pocho di sale per condimento, e corezimento di quello. Ma non uole esser manzato in gran quantita. E cosi di quello potrai usar alchuna uolta.

Del pomo aranzo.

IL pomo aranzo ha in si scorza che e calda, e secha in secondo. E la carnosita, e freda, e humida in quello: ma pur se troua piu hauere del freddo assai che del caldo como dimostra la experientia. Ma in tale se troua diuersita nel sapore suo. Alquanti sono acerbi. Alquanti tirano al dolce. Alquanti tengono il mezo sapore. Li primi sono piu freddi. Li dolci mancho. Li altri sono cosi in frigidita mezani ciascaduno de loro nuoce al stomacho freddo ma conforta il caldo. E li migliori sono i piu griuei, che tirano al dolce. Reprimeno la colera, a li cholerici tuoglieno la sede, refrescati con lacqua fresca con uno pocho de zucaro, e ben scorzati. E con questo se glie tuole del nocumento suo assai, uoleno con el riso manzarsi e con ogni altro cibo calio de natura. E de questi tali che co il pesse non sono boni tropo, ma pur con el fritto manzar se ne po. E per dare diletto alla canna de la gola se manzano co ogni cosa. Ma como dico si fredano, e humettano. Imperho se concedeno a febrienti. Le sue scorze se confettano lequale confettate molto confortano el stomacho freddo. E il suo odore e capitale, e cordiale, et anche quelli membri conforta. De quelli se guardi de manzare quelloro che hanno il stomacho tropo humido e freddo. Siano adonche ben moderati.

DEl limone nõ salato al presente diremo che de sua natura anchora non ho letto apresso alchuno famoso auttore che quel così pona: ma pur dire uoglio che l'he freddo e humido e non forsi men del aranzo. Cio dire me fa prima la experientia che nui sentemo di lui il stomacho freddo esser offeso. Secondo l'auttorita de Auicena ne la prima del quarto: nel capitolo de le febre acute dice che laqua del agresto: e laqua del moro e laqua dela acetosita del limõe. Si che cõzõzẽdo in tal febre ben freddo dire se po e specialmente lacetosita sua che la scorza como mi credo pur ha uno pocho de calidita: cioe de pocho: si che absolute freddo rimane. Noce como dico al stomacho freddo se in quel non fusse colera. e certo credo non zouaria a tua Signoria como ne li pomi aranzi. Ma considerato che da nui qui uengono con il sale così usare gli potrai con il rosto. Ancho dal caldo del rosto e suo secho riceuendo correttione Ma pur e difficile da padire. E così salato men assai infrigida. E il suo liquore e bon da sapori.

De pomi de piu sorte.

LI Pomi se diuideno in dolci maturi e acetosi, maturi stiptici e pontici. E de tutti e da dire che tirano al freddo, e al humido. Ma i dolci e ben maturi hanno piu del caldo assai de li altri: como sono li apij. E imperho dice il uerso. Omnia mala mala, præter apia perusina. E questi tali dice Theodosio essere temperati. Si che fra li altri questi sono migliori che tirano al dolce. Laudati sono da nui li museti, apresso ad altri ditti pomi de paradiso. Datalini apij pomi de rosa sono pomi uniuersalmente da medici uituperati che inzenera uentosita, e fanno dolore uentoso de sua proprieta nei nerui e in le zonture como dice Rabi moyses multiplicano humori crudi flegmatici apti a riceuere putrefattione specialmen

te quando non sono maturi. Si che fanno dapo febre longe. e de cio appresso la altre cose tuore puoi che danno, fanno i pomi, e pometti crudi che tanti dentro da la tua Citta se uende, che per certo ben bandezare se uorebbino, e some-
 iante se fa de gli altri frutti mal maturi. Questi tali se putre-
 fano e corrompeno ne gli stomachi, e in quelli boieno, e di
 questo proprio si uerifica el testo de Auicena. Et omnes fru-
 ctus nocent febricitantibus. Molto peçori sono gli acetosi:
 stiptici, e pontici. Certo tua Signoria non sia di loro tropo
 uaga. Aricordando che manzandoli con le scorze sono diffi-
 cili da padire. Imperho dice il uerso. Persica pira poma sto-
 macho sunt hæc tria dura. Si chel scorciare de quelli glie
 tuole del suo nocumento molto, e pur uogliendone manza-
 re senza nocumento, molto piccolo in comparatione uoleno
 esser cotti como pasta, manzati con il zucaro, e alhora con-
 forta il stomacho debile, excitano lapetito: sono facili da
 padire: moueno lapetito, conforta il cuore, e la digestio-
 ne. Anchora zoua in languossa, aliegra lanimo. E im-
 perho il siroppo de pomis se da in le passione melanconice.
 e ancho il dolce quando il troua lo humore grosso in lo sto-
 macho quel depone con le fezze. Po adoncha ogni homo de
 la bonta del pomo zudicare per il loro sapore, e maturita,
 ouero crudezza. E finalmente replicare uoglio che Auice-
 na: che da pomi non ben maturi escono febre diuerse per
 sua proprieta, e cio note le donne grauide che quelli tanto
 il corpo se reimpino.

Di Piri de piu forte.

I Piri sono freddi e secchi, ma men uno de laltro, e sono
 alchuni temperati como sono moscatelli, giacioli, ben
 che habbiano del humido assai: alchuno pare piu fredi como
 zuchelli. Alchuni mezo fra questi como qlli ditti zugnaroli.

Capitolo Quarto

Si che gli moscatelli sono mancho freddi. Li altri tendono al secondo grado de frigidita. Dice Auicena che in le parte de oriente se troua piri molto grandi rotondi che hāno la scorza molto sutile di bon colore como stralucanti che in bocha pareno como acqua de zucar conzelata, ma como cadino sopra terra amantinente se marciscono. In questi tali non sono nocumenti alchuno. Ma certo se di nostri gliene alchuno che como quelli habiano somianza sono i giacioli, ma uoleno esser ben maturi, non perho chi siano in uia de putrefatione como quelli che se matura ne la paglia. Il piro cōforta il stomacho specialmente caldo, da bon nutrimento migliore che li pomi, e specialmente i moscatelli, e somianti boni sono pur uentosi, se dice che fanno uegnire dolore colico, e specialmente crudi e pontici, e manzandoli a dezuno. Ma cotti scorciati e con anesi, e zucar, o con uno poco de cinamomo, e peuere o zenzeuro, o con aio se glie moue il nocumēto suo, men assai noceno da po pasto manzati, e de questi ditti se potrebbe molte risposte domandare de loro. E ancho de loro se dira in la rubrica di fungi.

De Persichi de piu sorte.

Persichi si troua uerdi e bianchi, persichi sanguinenti, uerdi albi sono quelli che nui manzemo cōtinuamēte. Sanguinolenti sono rossi de dentro ha colore de sangue. e nusi persichi hanno il colore di nose fresca. Ma prima uoglio che tua Signoria sapia chel persicho in persia era arbor uenenoso. Dilche comprenda tua Signoria la utilita, e malitia del nutrimento de le cose che nascono in terra, e anche del loco e de lo aspetto del cielo doue se mutano. Così apresso se trouano persichi dolci acetosi, e di mezo sapore. Alquanti se partino dal osso, alquanti se tiene a lossio, alquanti si chiamano persichi codogni. iquali de le fattione somiano a li codo-

gni. Alquanti se nomina persichi pomi. Alquanti antipersichi
e ditti, e questi chiamano armoniachi ditti crisolma per litte-
ra. E de questi alchuni freschi alchuni humidi, alchuni crudi,
alchuni cotti. E de tutti diremo. Tutti q̄sti tali sono freddi tra
il primo, e il secondo, e humidi in quel parlo de li humidi: ma
riceuono pur de loro mazore, e minore frigidita, e humidi-
ta, uerbi gratia li dolci sono men freddi. Li acetosi piu e li me-
zani mezanamente. Item cotti men freddi. I sechi men humidi,
e con somianti per diuerse preparatione riceue diuerse re-
missione, ut uerbi gratia cotti nel mel son men freddi, e humi-
di chē cotti nel zucaro: sechi al Sole men freddi. E migliori q̄l-
li che nascono in montagna. E fra tutti sono migliori i dolci
ben odoriferi. E il perche nuocino al stomacho per la sua hu-
midita putresibili. Imperho i persichi codogni sono coſi men
nociui, ma pur ancho loro hanno piu del dēpso. E imperho
sono graui da padire. Il perche se uoleno gli persichi con le
mane balanzare. E secondo gli altri tali pare siano al stoma-
cho piu lezieri, et ancho sono migliori quelli che si lassano
dal osso. Ma tu dirai como e questo che quelli che se tiene al
osso sono piu saporiti, e de miglior sapore. Arguisse miglio-
re compleſsione, e bonta, de cio diremo nel ultimo capitolo.
Tutti han uno pocho del stiptico. Il perche confortano il sto-
macho, ma hanno ancho superflua humidita, superflua putre-
sibile, che in quel toſto se corrumpe. E cio uediamo che toſto
il persico si guasta, ma pur il secho piu difficilmente se padis-
se e da catiuo nutrimento, ma piu il stomacho conforta spe-
cialmente sel sera confetto cō il miele. I sanguinenti sono mol-
to piu putresibili. Ma il persico nose e piu di altri freddo: e
piu difficile da padire, uoleſe manzar scorticati infusi in pri-
ma in bon uino, confortano il stomacho, excita la penito: etiam
dio sono cordiali beuendo drieto alla sua comestione fatta ut



Capitolo Quarto

supra, de bon uino. Doue Auerrois de loro dice che hanno gran proprieta a resistere al fetore de la bocha che dal stomacho uiene. In questa tua cita se cuose i persichi, il perche ne hanno tanta abundantia che ne pono manzare de alesti, e da rosto. Ma e pur uero che da tal cuosere riceue coreximēto in la sua humidita, e fredexa, ma molto perdino del suo sapore, e certo pur miorano. De li antipersichi diremo adesso ne la rubrica sequente: postremo sapi chi de quelli molto usara fra li ad uno mese, o a dui glie apto a uenire una fieura longa. E imperho considera tua signoria tale cose da la brigata non esser notate, soleno esser casone de molte febre in questa tua citta per tanta abundantia di quelli. Il perche il sa uio medico se de ben informare del rezimento presente e del passato de li infermi, che molte altre cose sentira nel suo auegnire.

De li armoniachi alcuni li chiama armilij.

LI armoniachi sono in la natura di Persichi como e ditto, e fredj, e humidi nel secōdo, ma nō perho sono in le sue proprieta somianti in tutto, e li migliori sono gli minori, ma i grandi son piu belli, e quelli nati in mōtagna sono migliori assai, noceno al stomacho specialmente fredo, quel fredando zenera flegma grosso uiscofo in la conchautia del figato e de le uene. Il perche de loro cōssi uengono le febre longe: sono uomitiui facilmente se corrummino: e in summa sono de cati uo nutrimento, e mancho che il persicho, uoleno esser manzati nanti pasto. E il perche cōssi manzati drieto il pasto fa no dare il cibo alle parte di sopra, e tosto se conuertino in humore putrido, e acetoso: drieto al suo manzare se beua uino uechio o nouo bono, e odorifero, o anesi. E ben che fazano le febre ne son casone nel populo tuo di tale. Il perche ne hanno tanta abundantia.

Di Pomi, e piri Codogni.

SE troua pomi, e piri codogni. I piri sono men sechi di pomi, ma nel resto sono somianti, cioe freli, e sechi in secondo, e quelli che sono piu dolci sono men freddi, e men sechi: Voleno esser ben maturi, e grossi, e de loro son migliori li rostiti in quel modo. Cauase la somenza de lui poi in quel concauo meteglie del zucaro, e sia inuoltato in la pasta, e cotto sotto la cenere, e del stomacho confortatiuo, & ancho del appetito che el decotto in tutto redrizza, ma pur e duro da pa dire ma uole essere ben cotto. Alquanti il manzano aleffato pur con il zucaro o con il miele. Ma pur non e da pretere rire chel uso molto di quello genera i dolori di nerui, e colici. E tolto drieto cosi al pasto solue il corpo, e tolto inanzi el stringe. Ma pur tolto drieto al pasto in quantita fa descendere il cibo del stomacho indigesto, e si da il uomito colerico, & anche presto non se corrumpe in li stomachi de li infermi tanto mazormente in quel di sani. Dice Auicena che manzata sopra el uino defende da la ebrietade che certo a quel amico da san Martino gliene uorebbe una corba.

De Pomi granati dolci e acetosi.

DI pomi granati se ne ritroua de dolci, acetosi, e di mezo sapore. E seguendo il duce mio Auicena ben che altri habiano hauuto altra opinione sono freddi e declinano al humido, e questo e da intendere in li dolci. Li acetosi sono freddi, e sechi per fin al secondo. Li de mezo sapore sono mezani, e fra tutti gli acetosi sono quelli che reprimano la colera, e il uomito colerico. Tutti partecipano de stipticita, ma men i dolci, iquali al stomacho sono piu conuenienti cha gli acetosi, dil che al stomacho tuo sono migliori i dolci ancho di mezo sapore. E cosi il uino de loro conforta il stomacho & a qlli che hano le febre, li de mezo sapore glie son miori.

Capitolo Quarto

E qui non preteriro il ditto de Auicena de la cura di pleu-
resi ditta mal de costa. Alquanti di passati hanno prohibuto
i granati ne la tale infirmita p la frigidita sua: ma a mi pare
che li dolci nō gli noceno. Intranō i diuersi sapori specialmē
te con li rosti. Ancho con lo alessō son boni. Ma pur trouo
che li suoi grani nocino al stomacho: che intēdere se die ne li
sani che hāno il stomacho fredo, ma al caldo cōssi nō nocino.

De le Brugne de piu sorte.

LE Brugne se trouano in quatro differentie de colori,
bianche, nigre, zalde e rosse, ma sono perho tutte di
freda e humida complexiōe. E quelle che sono dolce se aloca
no fra il primo grado. E quelle che sono men dolce, e acetose
sono piu fredde fin al secondo grado. E quelle che sono di mez
zo sapore sono di cio ancho mezano, e tutte sono piu humide
che fredde. Fra tutte le migliore sono le nigre che nascono de
Agosto dette austane, e queste se ritrouano in due differentie:
alquante sono grande rotonde, e carnose, e queste sono mi
gliore. Alquāte piccole e oblonge che non son cōssi bone e fra
tutte le bianche son le pezure. Sono adoncha fredde e humide,
e agrauano il stomacho specialmēte le bianche fano i uermi.
E imperho a i putti son suspette: molifica quel che nō conuiē
ne al stomacho, eccetto a quel chi e forte e in chi molta cole
ra se troua. Si che da uituperare e il consiglio che conforta
ogni stomacho, a queste usare ne li suoi tempi, che pur e erro
re comune per soluere la colera che a ogni stomacho cōssi la
colera moltiplica. Vero e che tale solueno il uentre, e piu gli
humidi cha i sechi, e piu le dolce che le acetose, ne quelle di
mezo sapore. Vero e che se ritrouano brugnoli che nascono
in le cese di quali se fa lacacia, sono del uentre constrectiui.
E de questi tali il corpo ne riceue pocho nutrimento. Valeno
como e detto a infredare, e humectare il corpo. Dicono chel

correctiuo del suo nocumento, e il zucaro rosato manzato cō quelli. Questo nō e pasto da usare per diletto de la gola. Ma pur secondo gli auctori se uoleno manzare nanti pasto e beuere poi de bon uino dolce. I sechi men se corrompino nel sto macho, sono humidi piu. Ma qui non preteriro per piu a ti piacere che perforando l'arbore de detti brugnoli in molti luochi si chel uno buso sia luntano luno da laltro uno palmo. E quelli busi siano pieni di scamonea, e da po coperti de credda: quelli tali frutti che de loro nascono serano del corpo solutiui.

De le Cerefe e marinelle.

DE le Cerefe non trouo apresso alli doctori nostri expressa experientia o sia mentione, ma pur considera to ogni sua natura me pareno da esser poste de humidita, e freda, complezione nel primo, ben che Isach nel capitulo de prunis, e Galieno dice ne li libri di cibi, che de loro dire se de be como de le more. Sono alquanto brusche alquante piu brusche nominate marinelle. Le dolce son men frede, e piu tosto putrescibile. Le piu brusche men: son molto lubrice, e tosto descendeno del stomacho, e cosi fano pocho nutrimento, mole stano il corpo. E imperho manza de quelle assai perche cosi fano soluere il corpo. Dicono per questo che le sono inimice di medici. Ma cio fano male. Il perche cosi molto piu nocino e preparano il corpo a febre. Le marinelle hanno del stiptico, e piu quando sono seche al Sole, e son deletteuole cosa a febrienti per la sede se prima alquanto siano state in moglia. Se uole manzare nanti pasto como le altre cose molto putrescibile como se dira nel penultimo capitulo.

De le more.

LE More uole Galieno, e le Cerefe esser propinque de complezione. Imperho cosi diremo qui de quelle. El

Capitolo Quarto

glie more domestiche, e more saluatiche. E le domestiche alquanto son dolce poste calde, e humide in primo: alquante acetose che sono fredde, e humide pur nel primo. Le saluatiche che piu se usano per medicina che per cibo sono fredde, e seche fin al principio del secondo. Stiptiche sono reperiue. E imperho de loro se fa il diamoron, che e medicina, e che se usa nel principio de la squinantia. Sono le more cibale catiue al stomacho, e in quel tosto se corrumpe specialmente le dolce: Et e la sua corruptione molto catiua e molto nociua. Ma pur la acetosa al stomacho caldo non nuoce, e no e cosi putrescibile. La mora dolce e de migliore nutrimento, e pezzora chel figo, e guasta assai piu il sangue, ma nel resto de sue operatione assai somiglia al figo. Dice Galieno comparando le more al melone, che non tanto nuoceno al stomacho ne cosi prouoca il uomito como il melone. E sel se ritroua descendere del stomacho inanci che quelli se putrefaccino non fanno nocumento al corpo: ma non se uorebbe tuore di quelle in gran quantita. Fra tutte sono migliore le grande nigre: Voleno esser manzate al stomacho uacuo, et ben mondo, che habbia ben padito il cibo precedente. Et cosi mouino lapetito, fanno lubricare el cibo e tosto del stomacho descendere. E anche tosto descendeno del stomacho: ma tardano a uscire de le budelle. Ma manzate dapo pasto siando nel stomacho cibi freddi prepara quelle a nociua putrefactione il cibo. Dice Galieno uoleno prima che se manzazano esser infuse in acqua, mutata al men due uolte, o siano in prima ben lauate. E in sua laude qui azonzero a tempo de luio sia fatto uno buso ne la radice del moraro e cosi certe fenditure la mattina se ritrouera una lachrima coagulata laquale ha gran proprieta nel dolore di denti, e anche solue il corpo.

De le Sorbe .

LE Sorbe o sia corbelle son piu in uso di medicina , & sono frede nel secondo uerso il terzo : imperho sono molto stiptice. Confortano pur il stomacho per la sua stipticità: ma son dure da padire, e tardo se padiscono , e de queste tale fanno i medici elettuario a strenzere el corpo . Li Cornali sono in uigore de le sorbe, e men stiptici e men freddi.

Di Nespoli .

DE li Nespoli che in questa tua Citta se ne fa grã fraccasso di quali tanto diro che secondo Isach son freddi e sechi in primo: Confortano il stomacho specialmente caldo dāno pocho nutrimento e grosso, e quādo se tuoleno per confortar il stomacho se uoleno tuore in poca quantita, e uole essere ben maturi. Al perche i mali maturi sono de dura digestione: e cio sano la brigata: il perche li fāno maturi ne la paglia, che al mio parer, e uno principio de marcire . Sono stiptici, e perho ualeno in li fluxi, e ancho le foglie loro.

Di Zizoli .

LI Zizoli ben maturi como dice il bon Isach sono caldi e humidi nel primo. Ben che Auicena gli pona temperati nel humido, e nel secho , e declinare al freddo alquanto, pur lā mazore parte de li auctori se conuieneneno che caldi siano, e cosi esser credo. Questo tal frutto certo a mi assai disutile me pare, ben chel amico li manza uoluntiera. Ma sapia che e difficile da padire, e noce al stomacho: zenera flegma e sangue flegmatico: e fāno uento, e il corpo infia. Si che a mi pare chel amico de loro nō debia esser uago molto, e gli migliori sono gli grossi ben maturi non carnosì . Quelli che non son ben maturi ancho son piu nociui: ma pur che manzare li uole, manzarli cō uua passa. E qui non preteriro il ditto de Auicena che dice che Galieno dice , che mai el non ha

Capitolo Quarto

tronato in conseruare la sanita ne in remouere la infirmita de li zizoli alchuna cosa ualere, ma ben gli ha trouati graui da padire, e dare pocho nutrimento, ma pur e uero chi la bucholica leze da pena alli medici.

Di Datali.

IL Datalo e frutto bello: ma certo nō e troppo bono questi tali se diuersifica ne la sua complessione per gli lochi doue nascono cioe caldi e freddi, e mezani, se meino caldi, e humidi nel secondo, e questi sono quelli che hanno piu del dolce Circa instans i pone caldi in primo e sechi in quello, che intēdere se debbe de quelli che son crudi e pontici e questi sono chiamati cheiron, di quali se fa el diafinicon electuario solutiuo e solemne, e fatto di dolci non e bono. E questo e passo da intendere cioe da intelligenti. Imperho cognosca qui ispeciali suo grande errore che questo tale chi fano non uale al dolore colico, sono graui da padire piu chel figo secho, zenera humori crudi e il sangue grosso opillano el figato, e ingrossano la milza, specialmēte luso de quelli noceno alle zenziue e a li denti: e alla uoce, fano dolore al stomacho, migliori son i ben dolci, e ben maturi: pur dice Serapione che anchora se conuertino in colera che intendere debiamo de li dolci. Si che da quelli se guardino i colerici, e chi hāno el stomacho, e il figato tropo caldo. Pur fano zouamento ne le opilatione del polmone. Rimouesse il nocumento suo se se manzano con i pignoli mondati, ma pur ingrassano quelli che hāno il stomacho non caldo, e forte, e de loro dice Auicena. De eo quod comeditur, & bibitur, che i datali sono in lo numero di frutti piu simili al nutrimento humano specialmente i freschi. Anchora moue il suo nocumento il papauero bianco con loro cossi manzato.

De le Noxe.

De le Noxe.

LA Noxe molto e frutto comune, e molto utile: ad alcune complefione, quando e secha se estende atterzo grado de calidita, e secha fra il primo e il secondo. La frescha in que sù tali gradi se rimette. e qui solamente se usa per cibo. E di co cio il perche se ritroua molte specie di noxe, e fra quelle che se manzano, migliora e quella chiamata larga, che co ssi da le scorze presto se monda, e che nel suo enucleo e ben nutrita questa tale e al gusto piu dolce, e piu deletteuole e men al stomacho offende. E quando se manza con el miele molto conferisse al stomacho fredo, e alle rene fredde, e quando se mā zo con i fighi, sechi fanno laudabile sangue. La noxe frichata per li denti tuole il dentesone, pure e uero che sono grauose al padire, e fanno il sangue colerico, e aguzo. Imperho i rognosi da quelle se guardano. Ma certo pēso à tua signoria de biano piu assai zouare che nocere. Ma al stomacho non sono utile: hāno a strenzere il petto imperho noce a tu sienti, mor dicano la lingua: imperho uolino esser manzate con il sale: uaporano al capo, e spesso fanno dolore in quello. E molto se glie rimette il suo nocumento se stāno prima in moglia ne lacqua calda per bon spacio, acio che co ssi glie rimeta la calidita e siccita. Pur uole Auerrois che ne li tempi freddi si pono usare, che non fanno gran nocumento: fanno nascere uermi picholi ne la extremita de lo intestino recto: sono la triacha del pesse. E con i fighi manzati, e con la ruda sono triacha de uenini. Si che co ssi manzata ancho da po pasto coreze el nocumento de ogni uenino. E cio da Auicena e detto. Doue Isiderio de la noxe dice che tāta e la uirtu sua che se la sera posta con fungi a buglire o con altra cosa ueneno sa tirara a si ogni ueneno e quello extinguerà. Doue ancho pone i moderni questo tal suo uso con il figho, e ruda ogni zorno a tempo

de pestilentia fatto preserua l'hommo che in quella nō incorre.
Questo son certo che a tua Signoria piatqua.

De la Auelana o niciola.

DE la Auelana alchuni glie dice niciola, cōssi diremo che la e calda e secha in primo, e mē calda, e secha de la frescha. Ma pur uoglio tu sapi che luna, e l'altra tiene de humidita extranea de uentofita fattiuu. La frescha piu tosto se padisse: ma e al stomacho piu nociua, e migliore e la domestica che tosto se rompe, e sia bē nutrita como de le noxe ditto e. Dice di lei Hypocrate che la fa augmēto nel cerebro, e Diascorides dice che la ingrassa il corpo sano. E auiene che le auelane conferisse a tutti i figati. Il perche sono aperitiue non de gran calidita, e il suo nutrimento e buono. In le auelane ge sustantia piu terrea che non e le noxe. imperho sono piu difficile da padire. Ma intēdere se debbe quelle bone operatione ditte de la domestica. E le catiue de la saluatica: la quale ha piu del secho e men caldo pur cio ditto e per la cōtraditione che cōssi in supficie qui apare. Se uoleno brustolare acio che nō sieno uentose. E questo fazano religiosi che in altra maniera cōssi uentofita multiplicando glie darano tentatione, pur zenerano de la colera ma nontanto quanto la noxe. Vale contra il uenino manzata con il figo e ruda e contra la peste como ditto e de la noxe.

De li pistachi.

Pistachi frutto e simiante alla auelana longa, e perho de lui diremo esser caldo, e secho in secondo: secondo Isach ben che habbiano de molta humidita. El dice Auicena chi son piu caldi che le noxe e de la mandola, e pur fu opinionone de Archigenes che fusseno humidi. Alchuni i poneno tēperati: ma credo a Isach. I boni sono gli non freschi pieni, e di bon sapore. E questi como dice Diascorides sono al stomacho

men zoueoli: bē che Galieno dica che nō zouano ne nō noce
no al stomacho: dice pur che brustolati glie zouano, da iqua
li guardasse chi e di calda cōpleßione. Ma al stomacho de tua
Signoria credo seria frutto zentile, e uile. Il perche molto
confortano quello, e specialmente la bocca sua. Da bon nutrie
mento, confortà il figato, mondifica il petto, e il polmone, an
che le rene molto confortà. Si che le pasto da donne, e certo
sono altri pochi frutti cōssi laudati.

Di Pignoli.

SE troua di pignari maschi e femine per sexo como se
dice del lauro. La femina produce il bon frutto, e calda
e jecha nel secondo, e il maschio e piu caldo. Migliori sono
assai i pignoli de la femina, pur son caldi, e sechi uerso il se
condo como ditto e, questi tali sono difficili da padire: mordi
cano il stomacho, e hanno in si parte calde mordifica iue olea
ginose per laqual cosa nocino a quelli che toßino se non sono
preparati dano grosso nutrimento, ma se prima se'poneno i
fusi in lacqua calda cōssi se rimette la sua acuita e'oleaginita
per laquale sono infiammatiui perdino del caldo se reducono
como al tēperato. E cōssi prima preparati uoleno esser quel
li che se hanno a confettare: cōssi preparati danno bon nutri
mento, e cōssi confriscono alli tussienti per casone frigida, e
tirano dal petto la sanita, e manzati con il seme di meloni, zo
ueno allo ardore de la urina. Ancho tali dare se pono a ethio
ci: e astenuati danno forteza, e augumētano il sangue.

De le mandole dolce e amare.

DIstinguemo al presente de le mandole alchuna esse
re dolce alchuna essere amara. E il perche la amara
nō uiene i tauola, cōssi alla al presente postpōneremo dicēdo
sol de la dolce la quale diuidemo in ben matura. La matura
dolce uole Auicena che la non se lontana del temperato:

Capitolo Quarto.

ma pur Isach nostro che de le dette fu curioso la mette calda e humida nel primo, e per acordarlo con il principio diremo tale esser ne la prima mansione del primo e questa pare esser la sententia de Archigenes: tale da bon nutrimento, ma non in quantita, e bona al capo che la augmenta la substantia del cerebro: augmenta la sperma: fa dormire, mundifica le uie de la urina, e rimoue la acuita de ditta urina, e ardore e generalmente lo uso di quella ingrassa il corpo specialmente mazzate con le passile. Sono piu difficile da padire che non son le noxe piu tosto se conuertino in colera: ma se prima stano in lacqua calda in laquale se scorzano se glie rimoue gran parte del suo nocumento, manzare se uoleno senza scorza. Questo e frutto per lamico che ingrassare se uole, e cosi mazzate con il zucaro piu lezermente se padiscono. Ma la mandola fresca tenera de laquale la scorza dentro non e anchora fatta de lequale pur se manzano, e molto humida de uno humido acquoso. Queste tale confortano le zenziue ancho il stomacho, ma tosto in quel se corrumpono specialmente nel stomacho freddo, ma men nocino al stomacho caldo cosi refrigerando il suo calore.

De le castagne montanare e marchesane.

Castagne confetto da montanari, quella dico che nasce suso larboro. Il perche quella che nasce ne le ualle sono chiamate da nui marchesane confetto da pescatori, le complessione e natura de la prima uole Auicena che la declini al caldo, doue nel capitulo de le giade dice. In la castagna e uno poco de calidita: cio ne mostra la sua dolceza, e cosi Isach la pone calda, e secha nel mezo del primo. Auerrois e Serapione la uolsino pur pronunciare fredda macciandola con la giana da. Ma tegniamo con Auicena, e Isach che chi ben considera tal grado, e de pochacalidita, e forsi uolse questo Auerrois

dire. Ma la mazore parte de li autori se conuiene che secha sia nel secondo: e molto difficile da padire, e pur sel se ritroua il stomacho forte da bon nutrimento e suodo: doue uediamo montanari iquali quelle usano, esser grafi de una grassenza suoda, ma comunamente da catiuo nutrimento p non esser ben padita, multiplica uento assai, anche humori flegmatici indigesti: fa dolore de capo. Doue dice Auiceua che de loro da dire, e che forsi e pasto da porci. Ma il perche deletteuole sono al gusio: imperho i giotoni non obediscono alla medicina, e di qua tuore se po quanto, e laudabile il pane de castagne che Zermano dice, che certo quando e cosi indurito, e pur pasto da brutto, ma il perche pur son in uso, e deletteuole, e a mi fa bono. Qui zonzere uoglio quel che di lei ditto, e uero maxime quando se manza cruda, ma la rostita perde assai de tali nocumenti, e specialmente quando, e ben cotta: e dapo spaccata e aperta si che escha il uapore suo per loquale multiplica il uento. Se rarifica cosi la sua substantia cioe per il rostire e consumarse la sua superfluita humida, e cosi diuentano piu stiptice, ma migliore sono cotte ne lacqua como a casa nostra se usa de aleffare. Le marchesane che cosi meglio se molificha se fanno piu leziere da padire e danno cosi bon nutrimento, gli colerici gli uorebbero manzare con el zucaro. E gli flegmatici con il miele, ma fra gli altri membri trouo confortare el ieunio se e intestino desutile: ma anche se po dire che confortano el ieunio, cice che la dezuna lassandola stare con sua quantita grande.

De le Charobe.

LA Charoba ha in si dolceza como la castagna, et e in leuante pasto da camelli e da porci. E di qua nui la haue-
ma per cibo, e con piacere, e in la natura sua se discorda gli auctori nominati di sopra nel precedente capitulo de la ca-

Capitolo Quarto.

stagna, e pur me tegnero con Isach se calda, e et ancho secha nel primo grado, e piu secha che calda. Sono de tarda digestione: e de loro le migliore sono le seche, uoleno esser manzate con il zucaro e de lei tanto qui scriuero como dice Isach per autorita de Galieno. Dice Galieno Dio uoleffe che non fusino portate da nui de hyerosolimitana terra. Il perche fanno nel nostro paese piu nocumento assai che non fanno nel suo. Qui le fresche fanno il fluxo. Le seche astrenzino il corpo, e cibo da cogari con la canuzza.

Di Meloni cocumeri e langurie.

DE questi tre frutti, cioe Meloni cocumeri, langurie diremo in uno capitolo per la gran conuenientia hanno insieme, e prima del Melone ilqual fra gli altri, e piu desiderato. Il Melone e humido, e freddo per fin al secondo e quel che e piu dolce, e men freddo. E molti extiman il dolce piu caldo che freddo, l'he prouocatiuo de le urina e mundificatiuo abstersiuo, e pur me pare che la languria, e il cocumero prouocatiuo: ma piu abstersiuo, imperho de lui se fa il beletto, et e di tarda digestione: ma e meglio de languria, e ben che nel stomacho se corrumpe: ma e piu assai, e piu facilmente la languria laquale como se corrumpe se conuertisse in quel humore che nel stomacho ritroua, et e piu generatiuo de flegma, e se presto non se padisse, se conuerte in cibo ueninoso, e imperho como se sente la sua indigestione se die uomitare: uoleno esser manzati nantipasto. Il perche manzati dapo pasto fanno il cibo del stomacho lubricare, zenerano uento, e cosi fanno uegnire la colica. E chi uole che tal nocumento non se gua, manzalo con la somenza, e con la matre de la somenza, e con zucaro. Chi adoncha ha il corpo uentoso da loro uso in gran quantita se guardi: e specialmente ceschaduno quando non e ben maturo, o che le ben maturo, che tutti questi fa

ilmente se corrompino nel stomacho, e como e ditto tardo descende del stomacho. Imperho cōsidera quelloro che de lui fanno colectione il tempo quanto cioe, quel distante da quel che tuole laltro pasto acio che non se corrumpra il cibo nel stomacho cōssi ponendo lo indigesto sopra lo indigesto che pur e cosa che non se e notata. Ma se uino se die beuere, e como sopra il melone. Se determinara nel ultimo capitolo.

E finalmente diremo de languria che e piu fredda e humida. chel Melone: uale in le febre ardente. Del cocumero diciamo con Galieno che e substãtia grossa, e dura da padire, e generatiuo de molti mali humori e q̃l che zenera, e molto apto a putrefare, e diuentare materia de febre putride e catiue. Ma pur uole chel melone sia piu corruptibile, ma non zenera humore cōssi catiuo. El cocumero e in la uirtu del melone, ma e de lui piu freddo e humido. Di che tuore puo tua Signoria. Il perche a Vinegia ogni anno se multiplica tante febre putride che per certo e p li poveri e anche per li richi, che fanno de loro tropo gran fracasso. E loro di tal guastone fanno uendeta. Ma forsi dirai Auicenna, e Dioscorides dicono chel e bon al stomacho. Dico esser uero como medicina, che altera il stomacho spcialmente caldo. Doue sono da notare le parole che seguitano da poi nel capitolo che dice, e quel rare fiate se padisse ben. Si che pur pare in uia de cibo a quel nocere. Anchora de tali se dira nel ultimo capitolo quãdo se dira se beuere se debbe drieto al suo manzare.

De la Zucha.

LA Zucha, e fredda, e humida in secũdo, uoleno esser le bone uerde fresche, e zouene. La zucha e como homo che indifferente a fare bene, o male, che conuersando con boni diuenta bono: cō catiui catiuo. Cōssi fa la zucha cō boni cibi manzata, e bona, con catiui e catiua. Si che cōssi da bono

no e cattiuo nutrimento, uerbi gratia manzata con la seneua da catiuo nutrimento, e con i codogni bono e con agresto secondo usanza comuna, o con uino de granati, e specialmente nel stomacho caldo. Doue sempre il medico die stare attento quando el lauda o uitupera la cosa alla complessione. Et e casone da notare. Conuertese adoncha facilmente la zucha in lo humore che nel stomacho ritroua: da poco nutrimento como gli altri frutti orarij: ma quando se aleffa da piu nutrimento, e tosto descende dal stomacho, e cosi non se corrumpe nanti la, digestion per casone alchuna, ma uniuersalmente le zuche non sono bone alli flegmatici, ne ancho alli malenconici. Ma a colerici sono auantazate. Specialmente quando uno pocho se aleffano dapo se frizeno in la padella, e condite con lo agresto. Ma sapi che de sua natura e de indure il mal colico. E pur di lei dice Galieno, che e de minore malitia de li altri frutti orarij quando ben se padiscono, ma se tosto non descende del stomacho, e non se padiscono tosto se corrumpe, e la sua corruptione e molto cattiuu. Si che gli stomachi ben sani, e mundi, e caldi de loro seguramente usare ne pono moderatamente.

De la radice, prima de la Rapa.

Cap. 5.

B En che la Rapa propria radice non sia chiamata: ma herba, nientedimen con quelle ben numerare se po. Imperho che la sta soto terra como radice: ma la foia sua herba dire se debe, pur di lei qui diro alquanto. Il perche nel dialogo che feci del uilano, e de la rapa ne ho ditto copiosamente, calda se pone in uerso il secondo, e humida in quello. Voleno esser dolce con coda futile. Sono molto nutritiue: che ben se uede como le ingrassano gli animali. E il perche e uentosa, e humida assai cosi zenera carne molla. Doue Galieno di lei dice che cosi eleffata molto nutrica. E Isach piu de tut

te le altre herbe e per esser così uentosa excita el coito: ma pur e difficile da padire. Imperho uole esser ben cotta, e dice che la foglia e piu assai griue da padire: così la possiamo chiamare herba e radice. Ma il suo nocumēto rimouesse due uolte se sera eleffata: la terza se la sera cotta cō carne grassa: e così dara bon nutrimento e contemperato: saltem mediū inter bonum et malum. E dice il gran medico Auenzoar che molto acuisse il uedere. Ma tua Signoria domandara se la rostita e meglio che la eliffata. Io te respondo che como dice il nostro Peiro de abbano ne la uigesima de la problema nel quinto, che con i corpi distemperati gouernare se conuiene per suoi contrarij condimenti, cioe i caldi con i freddi caldi, e freddi cō caldi, doue seguita che così essendo la rapa molto humida: la rostita bene migliora. Qui seria da specular, lasso cio al presente per breuita. Ma de la rapa composta cio diro: il perche e difficile da padire: specialmente quando non e ben cotta como quando e ben composta pur graua el stomacho: ma suoi nocumēti se corezino per lo miele e laceto, per el fenocchio, e per il coriandro, e somianti: sì che di lei usare se puo. I nauoni sono de specie de rauē e sono de minore corpulentia e longi: son ne le sue uirtu a la rapa somianti chiamati specia minore de rapa. E il perche piu se dilata la rapa assai chel nauone, io credo lui non esser tanto humido.

De le Tartufole.

LA Tartufola nasce anche sotto terra pare como de pan porcino. Imperho così fra le radice la numeraremo. Già tua Signoria domando de la compleßione de le tartufole, e certo per fin a qui non ho mai trouato in alchuno auctore la graduatione de la sua compleßione. Ma per fare alquanto piacere a tua Signoria procedero disputatiuamente a dire di quella che certo pur son apparente rasone per una parte e

Capitolo Quinto

per l'altra cioe de sua caldeza, e de sua frigidita. Vole una opinione che fredda, e secha sia ben chel habia del humido suo perfluo. Ilperche nasce ne la terra molto secha. Dico la cosa così naturalmente locata somiare se debba al suo luochò, e bauere de la natura de quello, e cōciosiacoſa che tal terra doue nasce sia molto fredda sia dalchuno graduata fredda, e secha. L'altra opinione e che calda sia, e humida. Ilperche se fonda sopra il locho doue nasce nel qual durare puo la neue che e ſigno de calidita. Appreſſo che in tal locho non nasce herba che non uienſe non da exceſſiuo caldo. Io pur con ſuppor- tatiōe diro che al mio parere la ſia fredda, e humida. Ilperche fu nominata coſi fra i fungi che ſon de ſua natura freddi, e humidi per fin al terzo. Ilperche gli auctori poneno chel loro nocumento ſe rimoue con le coſe notabelmente calde, como e il peuere che cio da credere, e che fanno per la complexio- ne contraria. Anchora dice Auicena, che quella che in loro pocha ſutilita, e acrita che cioe pur ſigno de frigidita. Item ab effectu. Ilperche fanno i dolori colici: e como dice ancho Auicena fa l'homò incorrere la paralafia, e apopleſia pur ſo- no infermita che da freddo ueneno. Volſe pur ancho Ieſumife- raico che frede fuſſeno e humide. El riſpōde queſta tale opi- nione al argumento de la nieue, che cio aduiene per la diſpo- ſitione de la terra doue naſcono che e molto arenofa, e ſecha de laquale la nieue e ſorbitata. Como uediamo la terra ſecha ſorbire lacqua piouiana: e per queſta tal caſone non glie naſ- ce herba: ilperche quel luochò e troppo arido. E cio uoglio per il preſente baſti a tua Signoria. Ma dimandara quella in qual grado ſono da riponere. Riſpondo che concioſia che piu laudate ſiano che gli fungi, che e da credere, che in quella non e tanto exceſſo di freddo como ne li fungi. Si che credo ſia- no frede, e humide in ſecundo: men perho humide che frede.

Dicendo Auicena : sunt ex substantia terrea , & acqua minus . E con questa mia sententia pere concordare Iesu meseraico . Ma pur qui xonzero il ditto de Galieno che dice mescolando con quelle specie calde se rendono calde : se con frede se rendono frede . E sotto xonze chel sangue generato de quelle e piu grosso del temperato . Si che pareria uollesse fusseno temperate, o pocho distante dal temperato . e disse che le non erano de catiuo humore generatiue, e in questa non glie consente Auicena . Io me acosto alle rasone ditte, e ancho a molti auctori, e specialmente ad Auicena . Si che perdono per lo presente domando a Galieno : un'altra uolta tegnero con lui contra Auicena . E tra tutte le migliore sono quelle che son ben rotonde, e tirano al biancho nate in lonchi ben sabionego, lequale non hanno catiuo odore : ma perche pur te piaceno uoglio tu sapi che tardo se padiscono . Imperho manzare se uoleno drieto pasto, ma grauanò il stomacho, e impaza la digestionè , e danno uno grosso nutrimento . Ilperche pareno hauere molto del terreo , e perho le piu leziere sono migliore . Ma ponero alchuni modi de loro nocumenti , e correctione . In prima siano ben scorzate , dapo tagliate in frusti , e lessate , dapo preparate con il peuere e sale, le altre si se cosino con oleo peuere , e sale como se fanno i funghi . Anchora cotte nel uino condite como detto e, e così daranno grosso nutrimento , ma non catiuo . Alquanti le manzano cotte sotto la cenere dapo le prepara con oleo sale, e peuere . Alquanti le cuosino con il brodo de la carne grassa : dapo le condisse con il peuere, e sale , e sono ben catiue . E pur qui finalmente diro che le pasto da uechij , che hanno belle moglie . Ma sappi che ultra gli ditti nocumenti fanno urinare con gran fatica . E de quel se uiene in pezo se io son ben inteso .

Capitolo Quinto

De li fungi che son periculosi.

TRouasse fungi uarij de colori. Alquanti son rossi
 scarlati di sopra: & al lato di sotto tirano al zaldo,
 questi tali chiamati sono boletti di quali dice il uerso. Boleti
 leucam fuere mei. Alquanti son di sopra albi e di sotto albi
 rossi: e tutti questi se tirano in uenino sono uenenosi. Inanci
 che piu ultra possa uoglio qui doler me de Eua che p un boca
 cone se misse al periculo de la morte. O quanti alli mei di so
 no per el manzare di fungi morti. E quante intiegre famiglie:
 certo assai. Si che nissuno sauiro e temperato homo de loro man
 zare non douerebbe. Ma pur alli gulosi hauendoglie com
 passione che tale uolte ne le corte di signori pur se ne troua.
 Et essendo mi cosi cortesano me sforciaro de loro dire: acio
 possa in qualche parte a quelli tapinelli dare aiuto. Sono fre
 di e humidi fin al terzo, e uenenosi fin al quarto, il perche di
 cono essere mortiferi. E discoprendo il periculo, e da sapere
 che ne la superfiecie del catiuo se ritroua una humidita molto
 uiscosa, e il bon e senza l'altra che rumpendo il fungo cati
 uo e lassandolo cosi per spacio de due hore, comenzara a pu
 trefare. Tertio son molto molli e uiscosi, e hanno molta hu
 midita, e de substantia son molto grossi. Anchora sapia tua
 Signoria che acquistano nocumento dal locho doue nascono,
 como quelli che nascono sotto i fighi. Item appresso alle pa
 riete putride, o appresso cauerne de serpenti. E appresso her
 ba uenenosa, como e untimal, e mapello, e someianti. Item in
 terra putrida: e appresso ferro rubiginoso como sono quelli
 che nascono in campagna doue alchuna uolta rimane ferri
 da caual, o chiodi, o pezzo di falza, o cortello. Alquanti sono
 a tutta sua specia mortali. O miseri gulosi speculatiue in que
 sto scriuere, e considerati a quanto periculo ue metili. Chi e
 quel che cerca il loco doue siano nati, e considerate il perico

grati

lo grande, che certo penso se cio fariti, uoi ue ritirariti da tal boccone a uoi non necessario. De per D'o cerchati de meglio. Quelli a loncha che son men rei hanno i signi contrarij alli ditti, e nascono fuora de tali lochi suspecti. Sono solidi nō molto humidi, e como son rotti non se corrumfino tosto ne hanno la humidita di sopra, e meglio sono i sechi che gli freschi. E certo i boletti son men rei. Et hanno i perforati ditti sponzioli, che ne le cese nascono, aprouo alli nocumenti ditti sono difficili da padire, e per la mazore parte escono del corpo cosıi masticati, fanno lo urinare difficile, e cosıi preparano al mal de fianco, et ancho ql colico, e a sincopizare, e finalmente spesso danno la morte. O guloso pur tu instarai, e dirai, pur uedo assai manzarne, e non morino. Te rispondo. Ben uia capra zopa sel louo non la intopa. Scriuero adoncha per dare piacere alla gola che tanta guerrane fa il corexiamento di suoi nocumenti e pericoli, che sono molti. Prima uoleno esser alestati, e con quelli bulire i piri, o freschi, o sechi, che de loro son triacha, e specialmente i saluatici, o uero pezzi de pane con uno pocho de calamento: dapo se manza con specie bone, o dolce, o forte, e oleo, e sale. e certo creda la brigata che tanto condimento non uiene se non da la catiuita de quelli. E imperho diceua lamico, como sono ben conzi se uoleno buttar uia per il pericolo di loro. Volesse puo beuere uno pocho de auantazato uino, e non molto: acio che non saza quel catiuo humore che di loro se ne fa nele lōginque parte del corpo cosıi penetrare. Metese per loro triacha lo aio crudo che menda il suo nocumento. Alquanti icuosino suso le braxe con olio sale e specie. Alquanti ne la techia pur con il grasso ouero el disconto del corpo con le specie e sale: e di sopra li meteno il testo caldo como se fa a torte: e questo per che rimagnano piu saporiti: ma certo meglio e che siano

quarta
men to
alestati

Capitolo Quinto

cotti discoperti accio che da suoi uapori meglio curare se possono. E certamente io laudo il primo modo, e ancho non credo gli altri securi esser, se prima almancho non hanno uno boglio como e dito. Ma pur non mi uoglio da qui partire: se prima como medico non satisfaza a tua signoria. Domandame como fara el tapinello se per sua disgratia ha uera manzato di funghi uenencsi. Che ben el sentira per el nocumento che gli fara nel stomacho e tutto il corpo ne sentira como se se affocasse: grauandoglie lo anhelito: et e signo suo proprio Anchora glie uegnera uoglia de urinare e non potera se non a gozza a gozza. Alchuna fiata glie uegnera la uertigine, et ancho sbadachiarà nel parlare: e como gia accade in uno nostro famiglio di casa. Alhora ciera chi de uomitare in ogni modo togliendo de lacqua con el miele e uno puocho de calamento ouero polezolo: n'ettando gli didi in gola, o penne onta in oleo, e cio faza con acqua miele, zucaro, dapo beua del uino bono in quantita de onze sei con dragma ouero octaua de peuere nigro. Anchora faciasse uno crestiero con aque miele e fermento, e unzesse el petenechio de oleo nardino. Consideri adonche i gulosi che drieto si poco diletto se aspetta tante tribulatione al corpo, et ancho a lanima pertinente, sono le parole del nostro Signore da Bologna che teneua per conclusion, chel manzare de fungi sapiendo el periculo, sia peccato mortale, e certo questo mi credo, si che per lanima, e per il corpo consiglio che de loro manzare non se debba.

Del Rauanello e del raffano.

E Le rauanello domestico del qual principalmente dir uogliamo. El saluatico delquale anco se dira. Il perche glie sono alquanti di tuoi chel manza uoluntiera. Nel capi-

tulo de laltro zorno fui de opinione de Auicena, e contra Galieno. Ora me ritrouo per Galieno contra Auicena hauendo per mi tanto aiuto con Galieno, Isach, e Serapione, quali uoleno chel sia caldo in terzo, e secho in secundo Auicena uole chel sia tale in primo, e humido in quello: ma chel seme suo sia caldo in terzo. Et e pur uero chel seme e piu caldo de lui e gli mazori sono migliori che gli minori como dice Aristotile ne la uigesima di problema, questo e il perche i minori hanno del secho, e caldo sono de difficile digestione facendo multiplicare uento specialmente di sopra, cioe eructatione doue cosi impaza il cibo a descendere al fondo del stomacho facendolo leuigare, e cosi mal padire: et e cosi uomittauo, specialmente la scorza sua noce al capo ancho alli denti, e piu assai con lo aceto. Il perche lo aceto a quelli fa nocumẽto alli occhij, ma dapo pasto manzato fa il cibo penetrare, e tenisse il corpo. E de qui tuore se puo risposta al dubio comune. Qual e meglio, o quel manzato inanzi pasto, o drieto. Diremo de cio nel capitulo de dubij. Vltimo se corexe molto suoi nocumenti: se prima sera elixato dapo condito oleo sale e aceto: e uno puocho de cinamomo specialmente negro. Anchora mutarglie lacqua calda almancho due fiate como se fa di capari, e prepararlo como e ditto. Questo tale uole esser tagliato ben sutile quanto piu se puo. A tua Signoria non credo esser in ocio tolto di quello como la fa, cioe in puocha quantita communamente se sbate ne lacqua fresca in due scutelle, o piateli mutandoglie lacqua: ma pur meglio, e la sia calda, e cosi preparare gli saza. Ma inanzi de lui fine pona diro di lui qualche uirtu a tua Signoria grata Prima che la sua somenza, e como uera triacha contra ogni mal ueneno. Secundo che e contra si uenino del scorpione in modo chel morsicato manzara del raffano

non sentira nocumento del suo uenino, doue Auicena dice: che chi ponera uno fusto de raffano sopra il scorpione subito morira. Ma de laqua de lui fatta se e ueduta tale experientia che bulita sopra il scorpione el rende immobile e fallo sconsiare e finalmente creppa.

Il raffano che saluatico e piu caldo e piu forte assai. Et forsi direbbe Auicena li auctori nominati elle furono inanci lui dicendo esser caldo in terzo. Di questo intendeuano: questa disputaione lasso per il presente. Dico adoncha chel rafauo saluatico e ne le uirtu e nocumenti del domestico: ma lui in quel esser plu forte como in rompere la preda: ne le rene, fare urinare como il rauanello. Ma qui non tacero chel uero go del raffano e singulare medicina contra gli uermi, e alli cani, e ancho con il pasto dandone alli ucelli.

De la Enola domestica, e saluatica.

ENola se troua domestica e saluatica ditta campana de la quale dice el uerso. Enula campana reddit precordia sana. Ma diremo de la prima domestica laquale Auicena e molli altri la metino calda e secha in secundo, e se coSSI tosto non scalda quando e manzata, cio interniene: il perche la humidita superflua assai che coSSI obtende la acuita del caldo suo, e pur difficile da padire con le altre radice che hanno molto del terreo. Imperho uole esser ben curata prima da la parte lignosa de dentro e ben scorciata: e ben cotta, e migliore assai se prima e posta sotto la cenere calda tanto chel fugga da quella la superflua humidita, e coSSI ancho se intenerisca se si che ben cotta se glie tole gran parte del suo nocumento e in questo modo la po usare tua Signoria in le torte, e in altre sue uiuande uole sempre esser acompagnata con la uua passa, e con cinamomo. De laquale dice lhumani filosofo per bocca de Ipocrate. Fortifica la bocca del stomacho, rimoue
lira

lira e la tristezza si che la fa stare l'omo gaudiofo, ancho ne le uiuande se uole compagnare con il uino cotto, e coſi e bona al ſtomacho. Dice Serapione, e cibo bono per gli uechij che la mōdifica el petto da gli humori groſſi, che hauere glie fa la toſſe, e per di lei utilita quaſi e comunale alle donne da Ferrara. Tanto ſcriuero chel uſo di lei alle donne che nō hāno il debito ſuo del meſtruo fa grandiffimo aiuto. Et io ho aprouato il ſucco di quella dato con la mlele amazza i uermi amantinente, e coſi farebbe ne li ucelli e nelli canni.

De le Charote.

CHarote ſpecia e di dauco, doue Serapione nel capitolo del dauco dice. Dauri adminiſtratur ſemina in uſu medicine preter ſemen eius ſpeciei que dicitur Karaticon, e in uolgare ſe dice karota, che certo pochi hanno cio conſiderato: e como de la enola ditto, e radice difficile da paſſare. E imperho la minore e la megliora che la groſſa perche e ſtata piu ſotto terra. E de cio toglie lo errore commune: che ogni homo le cerca pur groſſe. Vole prima ſotto la cinere poſta dapo darglie el boglio preparata con oleo, aceto, e cinamomo: conforta la bocca del ſtomacho, e a quel guſta. E molto apre le uie de la urina ſi che certo a calculoſi, cioe che temeno il dolore de le rene ſono ſuſpette con ogni altra tal coſa aperitiua: pur dubito che ſiego non meni in compagnia cō altra roba che a quelle faza nocumento o per opilatione o per altro modo. E certo e coſa da notare contra ilqua! molti molti medici adoperano. Dice Serapione che piu prouoca la urina de ogni altra medicina. Anchora prouoca il meſtruo. E queſto azonze per aiuto de le donne: uale ancho contra il uenino dato.

De le Paſtonachie domeſtica e ſaluatica.

Somante diremo de le paſtonachie, che una e domeſtica

Capitolo Sesto

l'altra e saluatica. La domestica tra al subcitrino. La saluatica al rosso: laquale molti credete esser la charota così tolendo el signo del colore. Et e meglia la domestica che tra al rosso che sia dolce, e meglia e la inuernale de laqual la complessione e calda in secundo, e humida in primo. Ma la saluatica tra al secundo de la sechi: a: e alquanto piu calda e piu difficile da padire: da grosso e duro nutrimento: e pe zora la piu grossa, e la piu uechia che così e stata longo tempo sotto terra: e multiplicatiua de uento: zenera uno mal sangue, e corotto, e conuiene al coito. Imperho da quella se guardi, chi casti uoleno stare. Rimouesse il nocumento suo in gran parte se la sera due uolte eleffata, e la terza cotta con la latuca o coriandro, o con cipolla, condita con oleo sale e con uno puocho de peuere. Molu così la prepara: fala ben bogliere, e dapo la frize nel oleo, e compisse de cossarla. E da poi la condisse con el mucle, e prima che la poneno in la pasta della la inuolzinno nel succo de la farina del fermento, certo e pur pasto da pouer homo, e da uilani, e da homini robusti como muratori, marangoni e somianti. Si che tua Signoria tuore le uoglia con la camisa: il perche ad alcune donne dapo il pasto glie rimane il corpo grosso, e grande che anche pareno grauide per suo aiuto de le quale son amico. Qui tanto le aduisaro chel uso de quelle preparate como e ditto con il coriandro gliel fa discredere.

De tutte le radice.

Tutte le radice sono difficile da padire hāno la uirtu de le herbe de lequale son radice, e piu forte. Ilpche uoglio di loro tātto esser ditto. Si che allu suoi capituli se rorerà como de la radice del petrosemolo al capitolo suo di sopra, e somiante de la endiua e del radichio: uole esser ben cotte curate dal lignoso.

E il perche e piu conueniente prima comēzare da le carne domestiche che de le saluatiche. Imperho cosi de quelle prima faro mentione: e conciosia chel maschio e digno piu assai che la femina. Imperho comenzaro a fare mentione del gallo elquale molte dignita ha sopra gli altri animali da dui piedi: che como diceua maistro Serci da pauola era per quelle de li aliri piu honorato e signore diceua esser il gallo. Canta le hore e non e preite. Porta speroni doro e non e caualiero. Porta corona, e non e re. Porta uaro e non e doctore. Et e di tanta possanza che quindeci galline tiene a sua posta. E una donna tiene quindeci homini. Se intende quelle dal bon tempo, e del catius non, e astrologo e canta. Ilperche da lui cosi principieremo significando a tua Signoria che nel fine de la rubrica diremo alchune uolte qualche proprieta di quel tal animale acio che del lezere toglia qualche piacere.

Del Gallo.

Gallo e animale da dui piedi de gran dignita como e detto. Se ritroua zouene, e uecchio. Dico che ancho che non ha usato la donna, questo tal e de complessione temperato, e pur al humido declina, e facile da padire, da bon nutrimento e grande specialmente i testicoli suoi uerzeni fanno bon sangue, confortano il stomacho, a tutte le complessione sono uiuatiui: e migliori sono quelli che sono grassi de meza grassa che cosi comenzano a cantare. Il brodo suo e auantazato, e tiene il corpo lubrico. Doue Auicena dice ne la sesta decima de cura colice numera il brodo suo fra lenitiui freddi, e piu nutrica quando e bono che non fa il bruodo de le galine.

E piu nota che in quelle donne se inganano. E anche gli medici ne li suoi infermi: che tal bruodo e piu temperato, e piu proportionato a gli membri debili, e piu facilmente se co-

Capitulo Seſto.

uertisse in nutrimento, e il caldo superchio e piu apto a con-
temperare. E questi preuale alla substantia mazore. La car-
ne e piu suoda che quella di caponi ne de le galine. E certo
questo e locho da speculare. Il gallo uechio che ha la carne
dura e per lo suo exercitio ha preso assai de la humidita an-
cho substancial: duro e da padire con el suo longo boiere se
comprende. E imperho non da coſi bon nutrimento, e men
assai chal capone ne la galina. Anche il sangue suo e colerico,
e secho che tal animal, e forte ardito, e caldo, e animoso co-
mo dice Aristotile de lui fra gal, e gallo e una aspra questio-
ne, e bataia como per experientia nui uedemo. E imperho nō
e pasto da febrienti, ne da chi la complexione e calda. Doue
del gallo dice Mesue. La carne del gallo zouene de meza
grasseza, e da preporre a ogni nutrimento de carne de al-
tro ocello facilmete se conuertisse in substantia del corpo, e
ha pocha superfluita. Li galli decrepiti cioe molto uechij hā
no catiua carne, e salſiginosa, e nitrosa, e questi tali son piu
conuenienti in uia de medicina cha de cibo. Doue il brodo suo
solue il corpo, e con il zucaro beuuto, e singulare medicina:
laquale anche conuiene a tua Signoria bogliendoglie uno po-
cho de cartamo. Il gallo fesso per la schina e coſi euiscerato
posto sopra el morſo del scorpione tira a ſi el ueneno. E di
qua molti tuoleno al tēpo de la peste che sopra ligandolo al
carbone e poi spesso sopra mutādolo, e medicina bona e utile.

Del Capone.

EL Capone per il caſtrare l'animo del maschio diuenta
femina. E imperho e chiamato gallo galinario: perde
anche il caldo, e coſi se riduce al temperato. Il perche e piu
digestibile e migliore: doue uero e quel che se dice, il capone
non perde mai ſafone da bon nutrimento, e sopra le carne da
gli altri e piu laudato, cioe de galina, o polastro. Et e senten-

tia de Isach. Ioanne Mesue: e quelli che son mazori de meza etade cio son migliori. Dice de lui Constantino. *Carnes galli castrati omnium uolatilium carnum sunt cōuenientiores: laudabilius enim generant nutrimentum, & sanguinem meliōrē.* Et cerbela eorum cerbelis omnium aliarum auium sunt meliora. Questi tali per el castrare perdono per il coito: e pur diuentano gottosi che cio non fa i galli che coiseno, e pur cri- da i medici de cio chel coito adopera: e coſi como eſſere po. Se dicono il uero qui uoglio tacere accio che la brigata ha- bia da rasonare. Caſtraſſe le galine, e del ſuo caſtrare perdi- no il caldo, e anche il ſecho. E coſi ſe fanno men calde aſſai e humide, certo reſreſchano, e ſono molto piu ſaporite e miglio- re da padire e piu facile, e non tanto ſcaldano il corpo ne an- che el ſangue coſi accēde. Imperho migliori ſono per febriē ti per uſo de colerici e caldi. Ma a tua ſignoria piu laudo il capone, del qual dice Mesue che migliori ſono che le galine. Ma la carne de la galina e migliore, cha quella di pulli: anche de quelli che non hanno cantato. E de cio ſe dira ne la rubri- ca ſequentē.

De le Galine e polastre.

SE troua como del gallo ditto, e polastre alquante ſon zouane. E de queſte ſe die intēdere el ditto di ſopra de Mesue. Alquante uechie, e chi de mezo tempo. Le polastre ſon piu humide chel maſchio, imperho ſono cibi da amalati: doue Auicena de quelle che anche non hanno ouato. La car- ne che e de meza graſſa, e bona e temperata. Imperho me- glio ſuporta al aroſtire la ſemina chel maſchio. E anche que- ſte ſe caſtrano, e rompeſſe la uia di uafi ſeminarij alla matri- ce, e queſte tale non fanno piu oui integri ni anche il manda fuora quel che fu ſenza ſcorza da nui chiamato nō nato, e cer- te tal multiplicano quaſi ſempre cantano nel nido de le altre

Capitolo Sesto.

ſperando de fare lo ouo ſtano graſſe glie luce la penna. E imperho per queſta proprieta ſerebe bene da caſtrare le mona che che queſte tale como e ditto ſe rimete in calidita, e creſcono in humidita. Imperho ſe fanno giote alla gola: e migliore per gli febrienti: De queſte tale galine zouene che non ouano dice Galieno che la ſua carne e temperata ne ſe conuerte a colera ne a ſlegma contra quelli che in pleureſi non uole concederglie la pulla ne altra carne. Ma la caſtrata anche meglio ſe glie conuegneria, dice che fanno bon colore. Imperho le donne le hanno chare. Le uechie ſono grioue da padire in comparatione de queſte ſono de ſubſtantia freda e ſecha, e mala carne como ſempre ſon le uechie. Or pur diro la gulofita de Auicena che dice de regimine eius quod comeditur & bibitur, che migliore ſon quelle che ſe cuoſino nel uentre del agnello, e del caureto roſtito. Il perche ſe conſerua la ſua humidita. Imperho quando ſon roſtite tropo nõ uale nulla uoleno eſſer morbide. Imperho credo che chi da il boglio prima nel bruodo de buona carne molto le deſende, e ſon migliore. De la gallina diremo per la deſeſa di figlioli ben comprendere ſe po l'amore materno eſſer mazorechel paterno como ne la rubrica del Pauone ſe dira che tal queſtione e domandata da morali. Dice Raxischel fiele de la gallina ha queſta proprieta che poſta ſopra la uirga quando il marito ha a fare con la moglie non hauera a fare cõ altro huomo. La uendo como la ho comprata.

Del Faſano e del Pauone.

Molti ſcriueno el Faſano eſſer gallo ſaluaticho, e cio uelſe Galieno: ma certo io credochel gallo ſaluatico ſia altro animale. Ilqual ſe ritroua alle conſine de Italia uerſo la magna. E anche ſuſo gli monti de Verona ilqual e grãde como una ocha tutto al gal ſomiante in ogni ſua fattezza,

excetto che ha l'occhio tutto intorno rosso como scarlato e li pedi nigri, et e tutto nigro: Ilqual seguita galine pur saluatiche, e da nui si chiama parone ha molti lumbi de diuersi sapori. Si che io credo questo tale esser gallo saluatico de compleßione del domestico, ma piu secho, e piu duro da padire, e per lo somiante de le galine tal e da dire. Il Fasano e carne zentile, e troppo costa: imperho che e carne rara e cara pur la brigata la appetisse piu chel capone, ma sel se trouasse caponi saluaticchi: ben se glie lassaria andare lo astorre: Si che alijs paribus, pare hauere migliore carne del Fasano secundo il parere de Isach e de Zoane Mesue. E certo a mi fa migliore, et e piu odorifero il perche allo carne piu comfaiacia assai del capone. Imperho fu scritto chel da gran nutrimento quando e zouene e grasso ditto fasanazo, et e cibo cordiale conuenientissimo a conualescenti, e a extenuati: ma il uechio e difficile da padire, e piu chel capone per la ragione ditto. Noce a quelli che sono de grandio exercitio necessarij como portatori, correri, e altri poveri homeni. Ma qui zonzero quel che scriue Baldach del Fasano insieme con la starna e pur diro. Starne Fasani perdices sunt in natura propinqui, e se hanno secundo l'ordine in temperanza e sutilleza starne prima, secundo fasiani. tertio le pernice. Il perche sono piu sechi. E certo tua signoria de queste tale ne douere sti manzare rare uolte per hauerne quando bisognasse pasto ultra il cōsuelo a tuoi membri. Voglio dire sono cibi de amati debili e uechi: si che a mi piu spesso mandare ne douere sti. E per seguitare pur el concetto mio scriuero qualche cosa da per si de le starne e pernice.

De Pernice, Starne, Coturne, Francolini.

LA Pernice e carne temperata molto cordiale e declina al seccho como ditto, e carne da zentili, e richi homeni:

Capitolo Sesto

imperho sa fa preziosa. Vole essere zouene de meza grassa come pernigoni compiti. La carne de la Pernice antiqua nō e bona, et e dura da padire. La zouena facilmente se padisse e da bon nutrimento e grande, et e si bona che la e bona alessa, e rostita. Rostita strenze il corpo, et imperho e bona a quelli che hanno il fluxo. E benche a mio parere sia il francolino propinquo alla natura de la pernice: pur insapore e alquanto piu deletteuole, como studiosamente ho uogliuto cercare. Nientedimanco credo chel francolino sia piu caldo, e secho non e gran differentia, de loro rostire, e alessare, se dira nel ultimo capitolo. La pernice e fraudolente animale: la coua gli altri oui: ma dapo rimane inganata. Che como quelli animali sono nati, e oldino la uoce de la madre laquale i zenero: cioe quella che fece gli oui: lassa quella che gli ha couati. E cosi de roba male acquistata non se ne fa cauedale.

La starna (como dice Raxis) e temperata, e piu leziera che la carne de la pernice, ne de gli francolini, ne de fassiani, uole esser zouene e grassa. La coturnice e ancho temperata benche Ruffo la pronuncia calda, da bon nutrimento, zenera bon sangue, e imperho molto conuiene a conualescenti debili e uechi. Di pernigoni dice Raxis che la lor carne e piu febrile de tutte le altre carne de ocelli, tosto se padiscono, e migliori sono per i stomaci de li infermi.

Del Pauone.

Cosi ditto de li animali del gusto zentile, diremo apresso di quel che e da uedere molto deletteuole, cioe pauone, ilqual per natura, e caldo, e humido nel secondo. E la carne sua, e molto difficile da padire, e multiplica il sangue melanconico, e specialmente quando sono antiqui. Imperho se uoleno manzare zoueni, ma pur tal carne e odorifera molto, ma e calua. Como dice Auicena se cōseruane lo inuerno mor

ta quindeci zorni, e nel caldo otto e piu. Alquanti dicono che gia se sono seruati dui mesi, e senō me radicho ditto e ancho de piu. Questo aduiene per la compacita de la carne sua: imperho dura e alla digestione. E uogliendo quella fare frola: se uole apichare uiuo per il collo si che non strenza molto. Dapo da gli pedi apicarglie una preda chel possa pur leuare e coſi lassarlo sbatere tanto chel mora e sera frole. E per questo modo se frola ogni altro cioe caponi, e galline e preſto: ma e da credere non e coſi bon ne si saporuto frola como al aere per il ditto spacio glie fusse stato. Alquanti lapichano coſi senza preda e lassalo stare per spacio de otto zorni. Non e cibo da tua Signoria, ne da niſſuno altro che uſi la uita zentile, ma e bono a q̃lli che sono robusti e de grande exercitio. Vole eſſer ben bulito, e ben cotto condito con bone specie. E se roſtito el uoi: habbia prima uno boglio che ſia quaſi como cotto. Drieto al manzare di quello se uole beuere de bon uino e odorifero. Del pauone t̃to al presente diro che e luxurioſo aiale: e ha del melanconico. E imperho de lui se zenera catiuo ſangue: il perche molto e crudele. E tanto che de natura ſua ha in odio il ſuo ſeto. Il perche ſempre ciera doue la pauona ſa e pone li oui: per poterli rompere. E lei li ua continuamente aſcondando. Doue tuore ſe po che piu per natura ama la madre i fioli. Sempre tua ſignoria ſe guardi da m̃za re cibi di quali ſe zenera la malanconia, acio i non habia amulare tua benigna ſignoria.

Del Columbo.

EL columbo che ad Noe ſuo nuncio diremo de la carne ſua zouene: e calda per fin al ſecundo e humida: al padre pur e difficile: dico del zouene: ma del uechio e molto dura: i quali ſon caldi e ſechi e dano catiuo nutrimento e groſſo. E de loro ſono migliori i zouenetti che ſono propinqui al

Capitulo Sesto.

uolare. Questi tali zenera uno sangue atto a inflamarse le zermiente, e imperho non e pasto da febrientine da colerici, ne da caldi. Credo pur tua Signoria alchuna uolia ne potere be manzare senza nocumento: scaldano le rene e coſi incita el coilo. E il perche e costume de roſtirli perche ſono molto humidi. Imperho uoglio tu ſapi (como Galieno) che i roſtiti noceno al cerebro, e alli ochi, e il ſuo ſangue tale toſto ſe cor rumpe. Doue per queſu nocumenti manzare ſe uoleno con il ſapore fatto de aceto, acqua roſata, e ſpecie de coriandro preparato con uno pocho de zucaro: laudato, e il ſinapi de Raxis de proprietatibus animalium. Ma pur te conſiglio del primo ſapore. Del columbo uoglio tu ſapi che e animal molto uoluptuoſo nel cuore, doue ſe uede la femina calcare l'altra, e ſpeſſo maſchio con femina baſarſe. Imperho e ditto columbo quaſi colens lumbos. Il perche coſi ſpeſſo ſe monta no uno ſopra l'altro. E in queſto al columbo tua ſignoria non ſomiglia. Ma in queſta ſua proprieta tutto el columbo che a li altri colubi erranti fa bona compagnia e quelli ricoglie et a ſua habitatione conduce. Coſi tu ſei di zentili homeni erranti e de li poveri recoglietore e albergatore. Che die eſſere proprieta de ceſcaduro principe generoſo.

De la Tortora.

LA tortora e ſimile como e il columbo: ma e differente de caſtita: che como ditto e il columbo e ocello luxurioſo. E la tortora ſe dimanda ocello caſto: ben chel habia una humidita ſuperflua e indigeſta: pur ſe pone calda e ſecha nel ſecundo. E la migliore e la zouene graſſa De laquale dice Galieno da bon nutrimento: ma le antiche groſſo: e difficile da padire e zenera il ſangue malencomico, e dico de le antiche. Il perche paſſato l'anno ſe uoleno laſſarle e non manzarle: uoleno eſſere morte de uno di innanzi che ſe manzano.

Vnde Auicena de cura male complexionis epatis. Vole la tortora de meza grassa, e zouena che e cosi leziera da padire, che contra molti che pur dicono esser grauosa. Doue questa sententia comenda Galieno ponendole insieme con le pernice: como ancho fa Auicena dicendo che danno uno benigno nutrimento ma pur uiscoso fra la grassezza e la subtilita mezana. De una proprieta de la tortora diremo che quando ama il maschio suo mai non lascia quel amore e mai quel non abandona. E dapo cosi morto sempre de lui mostra dolore cercando gli rami sechi. Così dieno fare gli boni signori uerso gli suoi antiqui, e fideli seruitori quelli sempre amandoli, non abandonandoli, e hauendoli chari per fin alla morte, como sempre e stato costume de la illustre casa da este.

De le Quaglie.

Ditto e de le Pernice, mo diremo de le Quaglie, la Quaglia e calda al secundo, e piu humida che calda, perho tosto se corrumpe: sono difficile da padire, e prepara el lor pasto alle febre, doue i febrienti che ha i stomachi debili da quelle se guardino. Ma pur il rostire gli tuole del nocumento suo. Et ancho a mi pare chel manzare de la uua con quelle che cosi se rendeno piu saporite glie faccia alquanto de zouamento, e piu tosto fa cosi le indigeste uscire del stomacho, ancho del corpo, ma certo credo la sia mala composta per rispetto de la uua che spazza la sua digestione, e per somiante dico de la ciuola cruda con lei mazzata che ben glie zoua alla morsione de la humidita sua grossa e uiscosa, e farla essere piu saporita: mientedimanco glie noce alla digestione como chiaro uedere se puo, ne la rubricha de la ciuola. Alquanti fanno sugolo de la farina de miglio, e brodo con zucaro, e cosi rostendola tutta uia la

Capitolo Sesto.

ua coprendo di tal uesta e da gulosi. Credo a darglie uno bo-
glio prima coreza il suo nocumento manzandolo con lo ace-
to e poluere de coriandri.

Di tordi merli e stordede.

TOrdi e anche merli son caldi per fin al secundo e sechi
in fin del primo: coſi pone leſue: uoleno eſſer graſſi
che quella ſua graſſeza li rēde lezieri piu da padire. ſono de
ſua natura grauoſi al ſtomaco. Ma qui domandara tua Signo-
ria. Quali ſon migliori o quelli che ſe pigliano con la rete o
con la zoueta. Reſponde Baldach quelli che ſe pigliano con
la rete. Alquaſi dicono quelli che ſe pigliano con la zoueta.
Certo conſiderato il mazore timore credo che coſiegua per
loro eſſere piati con la rete che coſi migliori ſono, como in
trautene de la pernice piata alla rete, e con el falcone piata
con piu timore, migliore e ancho piu ſaporita con il timore
che cio adopera. Io laſſo il raſonare con tuoi aſtanti, e ocel-
latori, uoleno eſſer aleſſati con bon bruodo, e certo il roſtire
glie caſone che ſono coſi graui al padire: ma ſono piu delecta-
teuoli al guſto: e uoleno eſſer manzati con el ſapore da man-
dole, e uino di pomi granati brodo aſſai e zucaro. Alquanti
gli roſtiſſe cō la farina del miglio como de le quaglie e ditto.

Laudano alchuni gli merli graſſi piu chel tordo, ben che
non ſiano de coſi bon odore, ma a mi pare il contrario.

Le ſtordede ſon di queſta tal complexione hanno de natus-
ra de manzare uermi e ſomianti: imperho alchuni le hanno
in odio. Item i tordi manzano el napello ilqual a loro non no-
ce, e a l homo diro chie uenino como e il iuſquiamo. Ancho
li montanari manzano gli grani del zeneuro doue molti ſe
delettano de manzar il ſuo ſtomacho de tali grani pieno: Cer-
to conſiglio tua Signoria ſe guardi de tal manzare de quelli
ſtomachi: che ben ſe poteeria alchuna uolta trouare in com-

pagnia di grani del zeneuro el napello. E di qua tuoli che questi tali sono piu periculosi cha quelli che nascono suso le montagne doue e napello assai, como e in montebello nel territorio de Verona. E de qua nui usiamo le stordare, che del territorio de Modena, e de Rezo sono portate lequale non sono alle conditione ditte.

Del bechafigo.

IL bechafigo e animal caldo, e humido e quando e grasso e bon da padire, magro e pur difficile, da assai bon nutrimento a rosto e a lessso se po preparare como tordi.

De le passere.

LA passera e animal molto caldo, e secho per fin al terzo: cio mostra la sua gran mobilita, che mai fermamente nō sta, como auiene a gli huomeni molto colerici, che cossi firmare non se pono. La carne sua e dura da padire. Impho dice Auicena che e catiua: ma pur men e la zouene: e i passirini el manzare de quelli moue lussuria. Doue Aristotile dice che in una hora coise ottantatre fiate. Che chi hauesse tanta possanza bon medico sarebbe a quelle che picegate sono in puglia da la tarantola luxuriosa. E perho di ceruelli de quelle gli medici ne fanno elettuario per fare l'omo uigorofo nel coito.

De la Lodola.

LA Lodola e de complessione calda e secha nel primo e piu secha che calda, e difficile da padire. De laquale dice Galieno che la carne sua strenze il corpo. E il bruodo el slarga: doue e da credere che l'habbia como il gallo uechio qualche uiscosita per laquale cio adopera. De laquale anche dice che migliore sono le grasse, dano sangue melanconicho.

Et e ueduto per esserientia che luso de quelle hanno fatto tali melanconici, e de mali costumi. Di che per Dio non

la usi tua Signoria. Anchora ho ueduto de quelli : de quelle manzare che dicono il brodo doue le sono cotte fare manifestouamento al dolore colico.

De li ocelletti de ciesa:

Ocelletti de ciesa sono caldi e tirano al secho ; e non molto. Il perche ponere se pono nel primo grado.

Laudati sono molto da medici : il perche son facili da padire, e dano laudabile nutrimento, et e carne da infermi e da conualescenti, uoleno esser grassi, e Galieno quanto che tirano piu al rosso, o al nigro son migliori. Si che lusingoli sono auantazati grassi, e corti con il grasso suo sono migliori. Se tuoleno gli ocelletti, e si se inuoltano in la foglia de la uida: dapoune la chazza con alquanto de acqua broffata, e cosi ligata con uno pocho de filo se poneno a cuocere sotto la cenere calda. Alchuni gli rostisse al modo ditto de le quaglie. Alquantine spido. Alchuno nel destrutto del porcho, e essendo fresco e non salato sono migliori e al gusto piu delecteuoli, e col sapore ditto di tordi qui se corexe quel nocumento che de loro interuiene.

De locha e de la anedra domestica e saluatica.

LA ocha e la anedra de una complessione pareno essere doue Auicena de la anedra dice che e calda in secondo : e piu calda che niuno altro animale domestico. Scaldalo infredato e al caldo fa uegnire la febre. Imperho po pur tua Signoria usare di quella, e moderate como fare suole griue e da padire, e ha una granda humidita superflua e al stomacho fastidiosa, e pur a chi la padisse da gran nutrimento: ma non perho mazore de quello de la galina. Voleno esser zouene, e uoleno esser infiate nanci che se amazzano, uoleno esser rostite e continuamente unte de oleo, e preparate con laio e specie bone, El dice Hypocras che fra gli altri ani-

mali lagunari la anedra e piu humida de nessuno altro tale animale domestico. Ha grossa substantia difficile da padire: e per la loro humidita zenera la febre, uolese preparare como le oche. De le saluatiche e da dire che son piu calde e piu seche: cioe men humide: uolese prima tenere ne laqua calda in moglia, e dapo darge uno boglio leziro e butar uia quella aqua e dapo cuoserla e prepararla como e ditto. El dice Galieno che fra i figati quel de le oche e il meglio de tutti li altri figati de li animali uolatili, e piu humido e piu tenero e de migliore sapore, drieto questo quel de la galina, hāno questi tali animali como tua Signoria fa la habitatione nō solamente in terra, ma anco in aqua per la sua gran calidita e siccita. E il perche necessario uolse la natura proueder glie e farglie li piedi lati acio che così meglio nodar potessino.

De la gruua e de la cicogna.

B En che ogni carne habia alquanto del caldo nientedimanco parse a Theodosio che la carne de la gruua fredda sia e secha. E questo pare confirmare Raxis, ilperche ella pone generatiua de humori melanconici. Dico pho che Zoan dice esser calda. credo che pur considerato che zenera nutrimento melanconico, e non per adustione che piu presto e da noiare fredda e de substantia molto dura, e dura da padire como e ditto e zenera cattiuo sangue. Vole essere zouene e grassa, e migliore e quella che e pigliata dal ocelo da rapina. Volese apichare como ditto e del pauone, e così lassare ben frolare, bulite prima, dapo con bone specie preparate, e dapo beuere de bon uino. La gruua de natura molto ama la compagnia e chiare uolte uia sola, la natura li ha concesso che tale sua cōpagnia habia uno capitaneo che sempre le conducha. Apreſso come se poneno in terra como fusse de intelletto ordinato che in q̄sto caso chiamare se debe prudētia naturale

ordina sue guarde como se fa ne li exerciti acciochel resto piu sicuramente dormire possono. E le guardie tieneno sempre uno de piedi leuato con una preda nel pede: che se per sonno cosi uinta fusse la guarda: alhora caschadoglie la preda del pede la brigata senta il botto acio che se desedano e uedano dintorno se glie alchuno per offenderglie. E como sa tua Signoria l'arma cō chi la se defende contra il falcone sie el becco. Di queste se ne troua de piu maniere de lequale di remo a compimento nel libro che a pelegrino fazo.

La carne de la cigogna alquanto e calda, e men nociua de quella de la grua: ma perho credo non sia troppo differente. Si che quando la e zouene e grassa manzare se po preparata como e ditto e de la grua. Ma e pur uero che la brigata se ne guarda hauendo nausea di lei. Il perche manzano li serpenti, e molti altri uituperosi cibi, e animale molto al homo abomineuole: como se uede ne le case fanno il nido como rondine benche al discoperto il facino. Dalquale animale l'euore exemplo debiano imaritati, e catiui fioli di suoi desetti uergognarse: come la se acorze la sua compagnia lassarse calcare ad altro cigognone che a lui: con lei mai piu non habita. E quella con el becho la percote e ferisse, e cerca de amaciarla. E li fioli como el padre uiene uechio che aiutare non se po, lo nutrica. De le altre parte di lei che appartiene a chaza diremo ut supra.

De Cisini, angironi, tarabusi, smergi e someglianti animali aquatici.

Ciseno e animale che in acqua uiue, et anco in terra pascondose de herbe: iguali tali domestici nominare se pono: e biancho de penna, e mai non ne fo ueduto alchuno nigro che scritto se troua. Questo dico il perche che cio non intrauene che bene pone el filosofo che la negra propria somiglia

somiglia al coruo di quali se ne ritroua tutti bianchi : e ochi
pedi e ungie como ne ho ueduto . Lasso el rassonare de cio a
la brigata filosofica ha molto carne , e di gran peso perho e
difficile da padire : e in sua complexione somiglia a locha: si
che preparare se uole con quella e maxime la saluatica, e pa
sto stranio da piscatore, e certo non e carne bona . Ne anche
le carne di altri animali aquatici da li auctori non son lauda
ti. In regimine sanitatis. Doue Auicena. Omnes uolucres ma
gne aquatice habens colla longa habent carnem malam ab
solute. De le cõplexione de tali animali como tarabusi &c.
non trouo da li auctori particolare dicto. Ma dicono uniuersa
le che quelle carne de loro sono de pezoze odore: son anco
de pezoze sapore: sono piu catiue, e sono de molte superflui
ta generatiue. E certo cõsidara il uolare del angirone e del ta
rabuso: e la sua agilita, e grande animo e la pocha carne sua
ben po dire, me pare che tali animali caldi siano e sechi de na
tura, doue e pasto molto catiuo . E cosi i grassi de loro sera
no men tristi. Smergi son anche de tal complexiõne . E im
perho ne la estate son molto sechi. Sono questi polastri da pi
scatori. E certo di loro ne si fatto uno gran frachasso al bon
den tuo. Ma pur sono ocelli da reuerire, e conciosia cosa che
siano auantazati strolochi. E le uero che quando cõ gran cla
more se riducono al lito con quelle sue uooc e certissimo si
gno del auognimento di gran fortuna in mare , e cio han per
uero infallibile tutti i maritimi . Sporciane, e silichate sono
men catiui, e hanno piu del humido, e cio dimostra la compo
sitione de la carne sua, e sempre le grasse e meglio che le ma
cre. Volese sempre preparare con il grasso, e anche esser cot
te con altra carne grassa e bone , o uero bulite dapo rosite,
ma preparate como e ditto del cisenò : e con specie bruodo
aceto, e sale, e cio basti de loro per el presente.

Capitolo Sesto.

De le parte di animali. E prima comẽzaremos al cerebro.

P Rincipio così faremo del cerebro seguitando la opinionone de Plato che i q̃sto locho uole chel cerebro sia el piu nobile membro del corpo humano: le fredo e humido per fin al secundo: induce uolunta de uomitare: tuole la petito: tar do se padisse: breuemente noce al stomacho, nõ e pasto per ti. Ma pur se coreze in gran parte se le preparato col cinamo mo peure biãcho e zenzeuro. E anche preparato con origa no peure bianco, e sale, e uoleßi manzare nanzi a ogni al tro cibo. Ma pur de lui dice Galieno che chi ben il padisse, da notabile nutrimento al corpo. De li animali da quatro pedi el migliore, e quel del castrone: de capreto: e de uedello. De quelli da dui pedi il cerebro de li ocelli mōtanari son miglio re: el perche (como dice el Conciliatore nostro) el ceruelo e como medula del capo. Imperho subzonzeremo el dire de la medula de li altri oßi, de laquale la compleßione se mette tem perata como Raxis. E de tutte la migliora e quella di oßi del uedello, ma quella che ua per el spondile cioe per li oßi de la schina, e somiante assai alla natura del ceruello. Dice Galieno tertio elimentorum che la medula tale che e ben padita nõ da pocho nutrimento al corpo: ma conturba il stomacho. E co mo il ceruello deiece la petito, e rimouesse il nocumento suo condita con il peure e sale. Certo io trouo manzandone con el sale, e in pocha quantita, ma conforta il stomacho, e fame apeto. Imperho credo il ditto de li auctori esser uero che quando se ne manza in quantita, e sola noce.

Del Ochio.

L Ochio dice el uulgar e uno bon boccone, e compleßio nandolo con altri cibi diciamo che siano tali fredi e hu midi in primo specialmẽte del animale grosso. Ma del macro son freddi e secchi: cio piace a Isach posti sono uiscosi, e pur

difficile da padire: ma pur assai e giotto boccone, specialmen-
te quelli del Caureto: Castrone zouene, e de agnello lattante.
Ma de loro se ne uole tuore pocha quantita como de la me-
dula e ditto: uoleno esser manzati con cinamomo, e uno po-
cho de sale, e peuere: o zenzeuro.

De la orecchia.

LA Orecchia e membro fredo, e secho graue da padire,
dano pocho nutrimento: uolesse manzare con el peue-
re o zenzeuro: e con uno pocho de sale. E fra le altre la piu
giotta, e q̃lla di porci: ma e piu graue da padire che le altre.

De la lingua.

LA lingua secundo Ruffo, e membro temperato e da notri-
mento mezano fra il duro, e il molle: ma pur uediamo che
cotta e de solida substantia, e perho e alquanto dureta da pa-
dire: ma da nutrimento in quantita e temperato. Credo pur
che la decline al humido. E cio pare uolere Auicena ha zo-
uamento & non apparente nocumento. Ben chel marito sa-
uio mandasse la moglie alla becharia a comprare de la piu
cattua carne, e de la migliore che la trouasse. E cio doman-
dando al becharo scorto glie dette una lingua, e certo e pur
uero che quando la e buona e auantazata, e quando e cattua
e maldicente, e pessima. La salada e seccha e calda, e
ancho piu difficile da padire che la frescha, & e pur di co-
lera generatiua.

De le ale.

LE ale de animal bon, e che compita sia como de la pola-
stra fatta como de gallina de capone, fasiano, pernice,
Quaglie, e somianti bone sono, e migliore, dano bon nutri-
mento, e piu temperato de le altre parte, doue Galieno: tale
mirabelmēte zouano a cōualescenti: il pche le sono de debile
calidita. Sono q̃ste tale piu facile da padire. E q̃ste de cōples-
sione sono somati alli aiali suoi, ditto e de li cōpiti. Il pche li

Capitolo Sesto.

non compili como polastri: le cosse sono migliore. Ilperche le ale non hanno anchora uolato, e per lo uolare fano exercitio per loqual se consuma la humidita superflua: doue quanto la e piu exercitata e piu migliore. Si che nõ e somianti de li pul li: e pernigoni, e fasanaci. E le ale di ocelli grassi son migliore. E del pipiõe hauemo a dir e como del polastro, che quelli che comenzano a menare le ale hãno le ale piu saporite e miglio re. Ma como se comenzano a cognoscere e attendere alla don na non sono boni: sono caldi duri e secchi da padire.

De le tette.

LE Tette sono de cõpleßione frede, e humide, non perho tropo frede. E a mi pareno molto calde: intãio che po neno li cuori de li huomeni in gran substãtia, e feruore, hanno bon sapore, e dolce assai: ben nutricano zenerando bon san gue, e molto e il suo nutrimẽto: ben che pur difficile siano da padire: ma non uoleno esser de bestie che latte habbia, che ta le danno grasso nutrimento, e apto a putrefattione, e ad indu re le febre, e opilatione. Voleno essere de animali zoueni. E tẽ perate como de uedella: e migliore essendo rostita.

Del Polmone.

EL Polmone se scriue de freda e humida natura: ben che parse a Ruffo, e a Zoanne che caldo nominare se do uesse, e facile da padire: tosto descende del stomacho per la sua rarita, e leuita: ma da pocho nutrimẽto: e flegmatico, e pa sto da grassi. Vole esser el bon de animale zouene temperato como de caureto: agnello, e castrone, e uedello e di porcho: ma uoleno esser grassi. E qui di lui diro tanto chel Polmone de la uolpe e a ptifici singulare medicina, e cio usa i medici.

Del Cuore.

Cuore **E**L Core che e fredo, e seco da poco nocumẽto: duro da padire: non tropo de bon sapore. Vole essere de ania

mal zouene e grasso, conforta il cuore. Imperho ual tal cibo a quelli chel cuore nocumento glie suol fare. Se uole prepara re con sale zenzeuro, e peuere.

Del Stomacho.

IL Stomacho fredo, e secho duro da padire, da pocho nutrimento. Vole esser ben cotto: preparato con miele bruodo zenzeuro e sale. Nel polmone, nel cuore: nel Stomacho non sono pasti da cortesani. Ilperche hano la bocha delicata: imperho de loro me passo leziermente.

Del Figato.

EL figato e cibo da collatione con bon uino: e cio sano quelli che lezeno la bucolica: caldo et humido. Imperho e saporito e quanto l'animal e piu o men caldo, coSSI a quel se somiglia. E fra tutti porta la corona el figato del ocha, che certo io ne ho ueduto de onze uinti e altri de piu: e fu ocha da zudeo nutrita. E drieto questo quel de la galina. Dapo quel del porcho. Drieto a questo son quelli de li animali lactanti laudati como capreti uedelle somianti son difficili da padire: e cosi fa uno sangue grosso e opillatuo, ma pur sel se padisse ben fa sangue bono. Vole esser cotto fritto con oleo e sale e non troppo cotto ma rimanga morbido che quando molto se secha perde del sapore e fasse molto piu difficile da padire: uolesse preparare con el fenochio. Diciamo chel figato del lupo e perfetto cibo e medicina alli idoprisci. E quel de capra molto zoua a quelli che non pono uedere de notte. El figato bono se prepara ancho in molti modi: lezendo la bucolica lasso la impresa a coghi. ma tua S. ben usare ne puo.

De la Milza.

LA Milza fra quelle di altri animali quella del porcho grasso grasso porta la corona, e si credo esser tutte de fredo e secha compleSSione e molto difficile da padire, di lei se zene

Capitolo Seſto.

ra catiuo ſangue melanconico: & e de guſto catiuo, ſi che di
le uoglio hauere ditto pocho.

Di Rognoni.

I Rognoni caldi ſon e ſechi, ben che Auicenna gli pona tē-
perati declinati al ſecho: ſono difficili da padire: de tri-
ſto ſapore: de pocho nutrimento, & genera catiuo ſangue. E il
colore del corpo fa citrino. E impo ſe dicono rognoni che
madonna non ne uole boccone: ma il ſuo nocumento ſe glie to
le preparandoli con aceto e ſale.

Di teſticoli de piu forte.

LA compleſſione di teſticoli e calda e humida: quella de
li animali grandi como uedeli &c. ſono difficili da pa-
dire, ne in loro e bonta: cioe in quelli di animali gran-
di. Ma quelli di pulli che anche non ha uſato donna, ſono
facili da padire: da gran nutrimento e bono. Dice Ariſtotile
che da puo chel ſuo caſtrato uno torro de li a una hora hebe
a fare con una uacha e ſi la impregnoe. E perho uole che
i tali non ſiano neceſſarij alla conceptione, ma ſtano como
piombini nel tellaro.

De li inteſtini.

LI inteſtini ſono paſti da gioti cō bon uino dolce bē cotti
preparati cō il peuere: ſono freddi e ſecchi. Voleno eſſer
ben graſti: ſono difficillimi da padire. Imperho de quelli ſe
ne uoleno manzare temperatamente, e niente altro con queſ-
li, dano catiuo e pocho nutrimento, non e paſto da uſare.

De pedi de piu forte.

IPedi ſe poneno temperati nel ſuo caldo, dano nutrimen-
to uiſcoſo: imperho ſono opilatiui. Ma pur non e tropo
groſſo: pur ſono laudabili, uoleno eſſere de quelli dinanci, e
migliori ſono quelli di agnelli e boni ſono quelli di capreti e
di uedelli. E il perche pur ſono difficili da padire, e uoleno

esser cotti fin che se lassano e uegnano ben teneri, et e bon cibo. E de questi usare puo tua signoria preparati con lo aceto zafrano e con uno pocho de peuer e biancho.

Del lardo e unto.

L lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauaseatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colera, doue ritroua el caldo zenera flegma: sono opilatiui, corrumpe laltro cibo facendolo lenigare: si che non son da usare se non solamēte per preparatione di altri cibi, dano catiuo e pocho nutrimento, e uoleffe manzare in pocha quantita.

De la codega.

L A codega e freda, e seccha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua a la bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscofo e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

L A coda e di calda complexion: da assai bon nutrimento e fastidiosa al stomacho: se di lei ne sera mazzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis zenera colera rossa e cosi cō la coda finiremo el dire de li animali e de le sue parte. E cōsequētemēte el sexto capitolo. Ma qui azonzero per izoueni discoretti che da quella guardare se debiano: perche luso discoretto di quella e danoso a tutti i membri specialmēte al stomacho e al capo.

Di animali da quatro pedi: prima cerui caprioli.

L perche gli Cerui, e gli Caprioli son animali piu correnti de gli altri. e cosi prima uenuti al palio con gli altri, de loro prima diremo. De la carne del Capriolo quando e zouene grasso, si da gli auctori de medicina molto laudata. Doue Isach per auctorita de Ipocrate la pone temperata, e migliore, e piu saporita, e de

Capitolo Sesto.

migliore nutrimento che tutte le altre carne saluatiche. Li da
mestichi son temperati, pur Isach exceptua la capriolina la
quale molto lauda Auicena. Dicit caro autē siluestris melior
est caro gazel cum sua declinatione ad melanconiam. La car-
ne sua quando l'he anticha da uno nutrimento melanconico,
son facile da padire: migliore, e la femina: e son così laudati
questi cotali animali che senza altro sapore per si uagliano.
Ma a mi sa molto bona con bona peuerata preparata an-
cho con il bruodo suo e specie garofalli e con uno pocho de
aceto. El ceruo ha la carne molto dura da padire, e e gene-
ratua de sangue melanconico, e calda e tira al secho. Si che
migliore e la aleffata con la peuerata &c. Il fumo di corni
suoi dischaza i serpenti. E i puleci facendo il fumo insieme cō
le ungie de la capra.

De la capra e del becho.

Ditto habiamo del fiolo uogliamo anche qualche co-
sa ragionare de la madre, e del padre: cioe de la ca-
pra, e del becho. Conciosia che anche ne la tua cita de tali
animali per gli tuoi bechari quantita e spesso se ne uende.

La carne de la capra e molto calda, e molto secha, e dura
da padire, e pessima maximamente la uechia, e genera san-
gue melanconico. E imperho conciosia che pur in questa tua
citta siano melāconici, e assai dico de li adusti imperho saria
da sbandire diro de le uechie. Che como dice Auicena la zo-
uene e bona Dice Archilao resfira per le orecchie. Imperho
ha sempre la febre, e cio non niega Plinio, e conferma per au-
torita de Hometrio filosofo. Ma di lei tanto dire uoglio che
forse cadera a proposito chel polmone suo così caldo mirabil-
mente tuole il uenino del serpente, e mitiga de subito il dolo-
re, Ad instructione de quelli che acadere potrebe in campa-
gna o a cane o a uno di sua famiglia. La carne del becho il

qual animal e caldissimo luxurioso tropo e anche pezoza che quella de la capra. Doue Auicena, la carne sua e catiua: absolute ha tal carne che altro sapore nõ ge pone saluo che la sia data a chi non puo manzare de l'altra. Volseno alchuni che con il sangue del becho per sua calidita rompere el diamante, e non per proprieta, che non credo, e se tal sangue sera zenerato de hella rompera la preda nel fiancho. Ma forsì doç mandarai il perche se dice a l'omo chugozzo becho, questo lasso alla penna. Ma sappi chel fumo de la corna de la capra excita la epilensia.

Del Capreto.

Cosi posti a sedere il padre e la madre fra dui fioli del secundo diremo, cioe del caureto che e il secudo, mate marauigli dui fioli auantazati, e boni esser cosi nati de catiui parenti como de loro habbiamo ditto. Voglio cõ la brigata cosi rasonare. La carne del caureto e molto comendata, e e posta temperata, niente hauendo de malitia ne nocuamento specialmente la lactante: non perho tropo propinquo e humido. Se uole manzare grosseto, e grasseto che habia circa uno mese. Il perche il macro molto se lontana da sua bonita, e molto facile da padire, e meglio e lalexata che la rostita piu saporita e la reinfredata zenera bon sangue. Doue Auicena la migliore carne da quatro pedi e il caureto domestico. Si che la e carne delicata, e nõ pasto da uilano. Dice Baldach che la rostita non e bona a chi patisse il dolore colico.

Della Pecora, della carne del Agnello, dal Caprone, e del Montone.

La carne de la pecora animale cosi utile, quando e uechia e molto catiua, e dura da padire, e molto ha del secho, da tristo nutrimento, ma la zouena da dui anni pur se comenda da Galieno da Isach e anche Auicena pare cio uolere, e que-

Capitolo Sesto

Ha tale e calda e humida men ria, e pare alquanto difficile da padire a rispetto del agnello: ma da assai bon nutrimento, e animal de men ceruello de tutti gli altri quadrupedi como dice Aristotile. E imperho se dice alli homeni assai uolte tu sei una pegora. E anche locha e di tal lignazo. Imperho anche se dice tu sei una ocha. La carne del agnello lattante e calda e humidissima de molta flegma ma uiscosa generatiua, e como indigestibile: il perche per sua tanta humidita tosto lubrica del stomacho indigesta specialmente in quelli che hãno il stomacho como ha tua Signoria. Ma rostita preparata con cinamomo, e cotta con il rosmarino non fa tanto nocu mento: doue uitiupera Galieno quella carne in li corpi de secca complessione. Ma la carne di quel che non latta e cosi al gusto piu saporita, e migliore, e men uiscosa. Doue Auerrais per auctorita de Raxis la pone de bonta appresso alla carne de caureto. Del castrone specialmente la carne del zouene de uno anno de meza grassa si posta in sua qualita temperata, e pur Iohannucio la pone calda, e humida in primo: e de tale sententia se troua i moderni. Voleno esser nutriti in boni pasculi de herbe odorifere, che del bon nutrimento se fa bona carne. E imperho qui tuore se puo quanto uale le carne ferarese nutrite ne le ualure. Questa tale Auerrois la comenda appresso quella de caureto e bona aleffa, e rostita.

La carne del montone e molto catiua, e de zoueni, e de uechij, ma piu e qui da considerare che la loro antiquita, e piu laudata che la zouena. E il perche seria perdere la spesa uogliendola per condimento cuosere. Imperho quello con scilento lassaro preterire.

De le carne bouine uachine buffoline e uedeline.

E Perche la uedella, e tua comẽsale e nõ le altre Imperho cosi de quelle prima diremo, El uidel e temperato e si

declina uno pocho al caldo, e humido, uole esser rimoto dal parto. Il perche el propinquo e troppo humido non ben anchora digesto doue non e saporita: uole esser adoncha de dui mesi uel circa grassetto. Questo tale e di facile digestion, e zenera bon sangue: da bon nutrimento. doue Auerrois quinta collationum. Carnes uituline sunt bonæ propterea q̃ non habent uiscositatem: frigiditatem, siccitatem, quam habent bo uinæ ueteres &c. magis odoriferæ alijs carnibus: & sunt meliores in hoc quàm edinæ, quoniam in prosis edinis manifesta tur quædam mucilago quando decoquantur. Sed meliores sunt edine, quoniam generant meliores humores: hic consideret medicus pro infirmis. Certo son men nauseatiue de quelle de le galine, polastri &c. Ma la carne del non lattante e men humida pur facile da padire, e da bon nutrimento. Ma de la uidela e da dire chel sexo la tira un pocho piu al humido, ma ne la qualita actiua cioe calida, e frigida, e piu temperata, e cosi e miglior del uidelo alchuni la zudica. La carne de bo zonene ditto manzo de uno dui o de tri anni ditto quaa Ferara son calde e secche. E ben che bone siano dano nutrimento bono: ma tende alquanto al melanconico. E cibo da artesiani e da robusto stomacho. Ma pur se stano al tempo de lo inuerno alchuni zorni morti: che se sfrolischano: anchoro potera tua signoria usare de quella che ben con altri delicati cibi se correzera la sua malitia. La uacha cosi zouena e men secha che quella del manzo ditto. El bo uechio e uaccha uecchia sono secchi piu che la capra. Dice Auicena sono carne dure da padire tendano al freddo e secho dano nutrimento malanconico. Doue Galieno se quelli de complessione secchi usaranno tale carne facilmente incorrerano in egritudine melonconice: fa como la lepra uarice, e febre quartane, e ingrossano la milza.

Capitolo Sesto.

Di Buffali e da dire como ditto e de domestici, ma son piu sechi e piu duri assai da padire. Questo uoglio che basti de boui uache &c.

Del porcho domestico e saluatico.

Di porci tutti diremo hauendo sempre rispetto alla lor etade, cioe zouene da mezo tempo e de decrepiti. E de tutti insieme da dire e, che la carne sua e calda in quarto, e humida, ma pur e uero che li lattanti qui cosi perdino del caldo e del humido como ancho fanno gli homini. La lor caldezza nel primo, ma in humidita nel secundo. E il castrato e men caldo, e piu humido. Ma il uerro e molto piu caldo, e il zouene che se intende de uno mese per fin in doi: & e di catiuo humore, e tosto putrescibile generatiuo per la sua granda humidita. E perho e costuma tali a rostire cosi secandoli. Ma pur chi hauesse il stomacho forte e secho de tale mazzare ne poteria, e carne de gran nutrimento como diremo. Ma pur quel che non latta de cinque o sei mesi molto e migliore chel lattante. Sono men humidi tali, & anche perdino del caldo eccessiuo, ma per la castradura che se fa in quel tempo o poco inanci. E il minore quel de uno anno o circa como ditto e, da gran nutrimento. Doue Galieno. *Nutribilius uerro omuium que nouimus est caro porcina.* Vero e che la da nutrimento uiscoso. & e pur difficile da padire: zenera bon sangue humano. Imperho dice Auicena che la carne del homo, e del porco, e il loro sangue sono somianti. Il perche se gia trouato uenderse la carne del homo per quella del porco. E perho dice chi uole far proua nel sangue del homo faciala in quel del porco, e sera una cosa, e una proua gia prouata. Ma qui non passaro il ditto de Auicena per contradire a Galieno dice. *Procelorum autem caro parui est nutrimenti pro*

pter fortitudinem sue resolutionis uehementiam sue humiditatis, E il perche dice Procelarũ credo chel dica de li lattanti, e Galieno de quelli che non latta. Ma la carne del saluatico seruata la parita, e piu facile dice Auicena. Christiani e quello loro chel seguitano dicono che la carne del porco saluatico, e migliora de tutte le altre carne saluatiche. E cõ questo che la sia migliora de la domestica e piu leziara da padire, e da nutrimento piu forte, e piu quantita, et e pasto da inuerno. E de cio tuore se po il detto di Auicena non manzare carne di porco cosi referendose al iudicio di christiani. E qui non uoglio passare la risposta del iudeo fatto Christiano in Candia, che cosi gustando de quelli persuti ne le sue prime nozze disse. Se hauesse creduto la carne del porco esser cosi bona: me seria battizzato de diece anni inanzi, e pasto da stomachi forti e da putti. Il perche hanno forte digestiua, e danno molto nutrimento, et e pur pasto proportionato al inuerno. Ma sono le carne di porci uechij generatiue de catiuo sangue. E luso di quella fa uegnire la feura quartana. E ben che humida sia tal carne como ditto e. Pur la salata e secha a guzase nel caldo. Si che la e secha e calda e de ogni altra carne: e da poco nutrimento, dura piu assai da padire ma certo con moderamine usata como tua Signoria fa, non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria fa non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria sapia che al porco saluatico la natura gli ha dato un osso durissimo nel lato dextro che glie como uno scudo. Imperho uolta sempre quel al spieto, uero e che le caldo piu chel porco domestico e men humido, ma pur e difficile da padire. E imperho uole inanci chel se occida esser cacciato e battuto accio che cosi se renda piu facile da padire, e piu saporita assai. E si se correze in gran parte de suoi nocumenti.

Capitolo Sesto.

De le Lepore, e Conigli.

L Epore e Coniglij sono animali molto timorosi, e piu el Coniglio. Imperho se dice al homo tu hai men animo de un Coniglio. Ambi dui sono di compleßione caldi e sechi per fin al secũdo. E perho son migliori assai i zoueni e quelli che sono pigliati da gli caciatori. Il perche cosi se fano facili da padire, non sono perho tropo grauosi. Ma pur uole Raxis che inzenerano il sangue melanconico piu de le altre carne: si che non seria carne da signore. Ben che la brigata piu cre da la bucolica de Virgilio che alli auctori de medicina, pur non e bon cibo, e specialmente il uechio. E forsi de tale parlo Raxis piu sana e la aleßata con carne de porcho frescha, o carne bona de galina grassa o somiante. Doue ancho sia posto a buglire el rosmarino, che da molti e detta herba leporaria. E uolese manzare con il bruodo tale preparato con aceto e peuer bianco. Pur la brigata gli manza arositi per che e piu saporita frita nel destruto del porco. Anchora a mi e meglio e piu correttiua par esser e ben saporito preparato con la peuerata che sia acetosa. E per l'amore del amico ~~qui zonzero chel osso rotondo che se troua nel zinochio de la gäba denanci de la lepore~~ cosi prima benedetto dal preite spoluerizato, e beuuto con uino bianco e singulare medicina al mal del fiancho, e a rompere la preda de le rene. Fu questa data a uno signore. Ma pur uole Raxis e li altri medici che la poluere del sopradito osso de la lepore cosi intiegro brusato che forte al sopradetto male adopera. E del coniglio diremo el someiante. Anche dice Auicena in iure carnis leporis sedant podagrici & habentes dolores iuncturarũ eius operatio est proxima iuris operationis uulpis.

P Del Orso del tasso e del rizzo.
Osta e la carne del Orso freda e secha e molto diffici-

le da padire, & e carne da non laudare generatiua de molta flegma, il perche lha molta superflua humidita flegmatica. Doue sopito p el caldo suo, se remane gran tēpo senza cibo. Pur il grasso suo e molto exsiccatiuo, e anche caldo doue el risolue la uentosita generata da la flegma cruda. Il cerebro del orso e cosa uenenosa. Imperho se uole guardare che de tale la famiglia non ne manza, conciosia che la testa suole esser al presente di signori. Del tasso glie da dire como del porcho saluatico: ma e piu humido assai. El rizzo la carne ha poco calda e pocho humido, pur e difficile da padire. El uso di q̃lla induce la difficulta del urinare: pur uale in le passione del polmone, e in quelle se usa, ma sechata e data con lo oximele uale al dolore de le rene. E perche nō uenino tal carne in uso domestico e continuo, imperho queste parole de cio bastano. E del rizzo tanto diro per auctorita de Raxischel sangue suo decolato con altro tanto de olio mixto, e cosi in unto el corpo e le altre parte femorale de quellui che sera legato potera hauere a fare cō ogni femina. E i fine uoglio tu sapi chel se troua rizzo marino & e migliore e mē nuoce al stomaco de laltro. E la carne sua cotta rostita uale al ptifico, e al leproso, & a chi ha il mal del fiancho. De le Rane.

GRan q̃stione e se la rana e pesse o nō: diro el m'io parere: bē che nō habia trouato de cio alchūo rasonare, che la rana carne sia e non pesse. Prima me persuade el scriuere de Auicena che la pone nel capitulo de le altre carne.

Item chi pessi non hanno polmone come dice Aristotile: imperho non hanno uoce como le rane, lequale hanno polmone e respirano como uediamo che tengono il capo disopra da lacqua p respirare. Anchora el pesse teme la iere e il sole doue se uede che sel sta sopra terra uno zorno o piu o al sole il more e uiuere nō po. Ma la rana sta al sole lōgamēte

Capitolo Sesto.

senza acqua sopra terra sopra gli arbori: si che nõ e di quella natura. Appresso il pesse non pedita la terra como la rana. Ma forsi dirai anche el pesse homo, e il pesse cauallo pedita la terra como ueduto e da marinari. Dico che e uero ma stanno al umbra, e non al Sole como la rana. De ciò tuore se po chela rana e pasto che manzare non se die in le uigilie comandate. E forsi che dicesse del uno e de laltro como del castoreo che e mezo carne e piu, e in la coda e pesse forsi forsi non se delontanaria dal uero. La rana e frefda e secha, pur ha del humido superfluo, pasto e stopegno alquanto grauoso da padire, da pocho nutrimento, e catiuo, zenera sangue melanconico. Tagliato il capo e le spalle uole esser euiscerate e munda-
date: e tagliato anche li pedi e frita in lo destruto del porco: preparata da puo con lo agresto peuere e garofali. Dice Raxis de la rana, che chi beuera con bon uino o con brodo una octaua de poluere de rana discolata, e secha stara casto molto tempo. E seguita che cosi usando de tempo in tẽpo stara cosi sempre: E cosa da religiosi, e religiose. Da la bissa scudera, o uoi testudine, e da dire che carne e dura da padire con pocha calidita, e e pur secha: ben che humido assai superfluo habia, e generatiua de melanconia, e inimica al uedere. Doue se alchuno se ponesse del sangue suo in lochio se adorbiria. Anche che se bagnasse nel bagno doue cotta fusse. Ma pur se scriuechel suo sangue beuuto molto conferisse al morbo caducho. Vole esser euiscerata munda-
ta lauata con due acque e poi il tertio con bon uino, e cotta con uno pocho de aio, prima tagliatoglie li pedi, la coda, e il collo, posta a bulire con acqua uino e acetò, e con un pocho de aio, poi condita con peuere e garofali mesedate. E sapi che quelle che habitano in gli fiumi sono periculose e uenenose. Si che migliore sono q̃lle che habitano i terra, nõ e pasto da tua signoria.

De la

De la gatta e del forego.

DIce Raxis che la carne de la gatta e assai propina qua in la compleßione de la lepore: ma pur e alqua to humida, e piu molle e comunamente piu grassa, e da nutrimento piu melanconico. Anche molto e suspecto fra il uolgare: dicendo chi manzara del suo ceruello diuentara matto. Ma cio non trouo scritto, ne anche lho poruato. Se prepara como la lepore. E la fezza del gatto negro ha tãta uirtu che fumigata la dõna che ha la creatura morta in corpo la fa uscire fora. La carne del Sorego e calda e humida. E dico chel uso di quella discaza lo humore melanconico: & e facile da credere, il perche luno cõtrario discaza laltro. E dicesse chel suo stercho posto sopra le natiche cõ oleo e sale moue il corpo pur e uero che le solutiuo. Imperho a fantulini i medici glie fanò ponere le cure di quelli per mouere il corpo e adoperare bene: il perche e bestia dãnosa e rincresceuoile. Qui per piacere azonzero che ultra larsinicho la sponga tagliata minuta, e onta amaza i soreghi como fa gli cani e non e medicina pericolosa. Anchora la scorza del ferro ben minuta impastata con farina e grasso cio adopera.

Del Girro.

DEl Girro che a mi pare forego saluatico, e da dire che e de compleßione somiante al orso, e ha tãta humidita che suffocha il caldo tãto che poco risolue del humido. Il perche sta gran tempo, e piu mesi chel somno conuertisse in manzare, e in quel se ingrassa. Non trouo de lui zouamento ne anche nocumento. Ma il suo manzarne e piu per stracuita de giotonia che per bonta. Si che di lui altro non dico, se nõ che e animale molto piatoso chel passe il padre e la madre in la sua uechieza. Vltimo uoglio che sapia tua signoria che nel zudicare de la bonta de la carne cõsiderare se dia

Capitolo Septimo

Allocho del pascolo: lo exercitio del animale: di membri suoi, e quanto sono propinquo al parto: e se di bon latte o cattiuo son nutriti. Appresso non e cibo piu propinquo alla conuersione del sangue humano, quanto la carne. E il rostire e frizare rende el nutrimento secho. E lo aleffo rende humido.

De la preparatione de la carne.

S Paziato cosi e le complexione de le carne e le nature subzonzero qui alcuni amestramenti de le preparatione di quelle. E prima e da sapere che la carne arostita sopra le braxe molto piu nutricha, e piu fortifica il corpo, ma e piu difficile da padire, e chiare uolte se padisse tutta. E pasto da stomachi forti, non se uole alhora manzare altro, e beuere pocho. La carne fritta con el grasso e nauseatiua e tardi desceade del stomacho: pur da nutrimento assai, ma e piu leziera da padire che quella che se rostisse su le braxe. Ma la fritta co lo oleo e piu leziera, e meglio se padisse. Imperho gli orientali cosino la carne con loleo. Ma la rostita nel spiedo, e piu difficile da padire, e pasto da forte stomacho: ma se la se padisse da piu nutrimento che la aleffata: e piu saporita, e cio glie zoua alquanto al padire suo. Ma la aleffata prima e po che se rostisse, e molto piu facile da padire. Si che quando tua signoria usa il rostito fa sia prima bulito e da po ben rostito, e ben cotto, e quella e carne che facilmente se padisse. E qui diro che la carne riceue grande alteratione da le cose che dentro se gli mete a bulire: che se sono calde la riscalda, se sono fredde la rifieda. E cio e bon da sapere anche p gli infermi. E de cio se puo tuore como se hanno le carne cotte ne i sapori manzati quelle e fatte in zelaia e somianti.

Di pesi de piu sorte, prima del marino.

Cap. 7.

G Ran faticha e quasi impossibile a nominare tutti i pesi che se manzano, e quelli che sono lauati in diuersi

lochi, e imperho ſignore mio priegote che contentare te uo-
glij ſe parlaro pur tanto che tua Signoria poſſa de ogni ta-
le hauere doctrina, per laquale poſſi cognoscere la loro na-
tura quanto al beneficio, e al nocumento e il corezimento di
quello. Queſta regula in tutti i peſſi e generale che ogni ta-
le e fredo e humido e chi piu, e chi mancho. Doue il peſſe dac-
qua dolce e piu fredo e humido de quel del mare. E queſto de
acqua dolce como e il luzo e men fredo de la tencha e de lan-
guilla, e del bulbaro o ſia raina, e pur anche per piu ſatiſfa-
re deſcendero alquanto alle particularita ſecundo che ogni
peſſe zenera humori ſlegmatici dico del freſcho. Sono opila-
tiui uiſcoſi e nociui a chi ha il male colico e a chi ſente del ſia-
cho, paſto e da colerici, ma non da ſlegmatici e hemidi ſpecial-
mente il freſcho, e imperho non e paſto da tua Signoria. Ma
pur di quel poterai manzare preparato como de ſotto dire-
mo. Tertio genera'mente i marini ſon miori fatta la debi-
ta preparatione ſon men uiſcoſi e men opilatiui. Quarto
chel peſſe che ſta fuora de lacqua e aſſai nanci che ſe corrup-
pa ilqual ha la carne ſoda e ben fragile, e di altri migliore, e
queſte ſon regule che dice Galieno nel ſuo de digeſta ſubtiliſ-
ſima e ſeguitando di peſſi marini diremo che de loro alchuni
ſon grandi, alchuni ſon piccholi, alchuni freſchi, alchuni ſala-
ti. E di ſalati alchuni ſono freſchamenti ſalati, alchuni ſon lon-
gamenti ſtati ſalati, e coſi in ſale inuechiati, E inanci che pro-
ceda piu ultra che tutti queſti riceueno bonta e malitia del lo-
cho doue ſtanno, e doue ſe nutrichano che de cio pigliano co-
mo anche de le carne hauemo ditto. Di marini dice Auice-
na che fra i peſſi ſono optimi, e de ſutile carne, ſpecialmen-
te quando habitano neli litti petroſi o are coſi como foglie
rombi, uaroli, orate, anguſigule, paſſare, arbori, menole,
barboni, e ſomeiani. E anche a certo tẽpo del anno ſono piu

Capitolo Septimo

laudati . Si che a tempo una species e bona e in laltro laltra, laltra i ceuali al suo tempo. E quando la luna e bona dano bon nutrimento: ma sono difficile da padire. Ma inanci che passa piu oltra uoglio che sapi che de loro peysi marini dice Auicenna i migliori sono quelli che non son grandi, e che non hanno la carne dura e secha e che non sono molto grassi ne molto viscosi e che non hanno catiuo odore: ma bon sapore, e liqua li tolti de lacque stano assai inanci che puzano . E del mazorre quando la carne e molle e migliore, e del minore la carne uole esser salda e dura. Ma forsi dira tua signoria : il pro uerbio dice carne zouena, e peffe uechio, e pur i uechij son migliori . Dico che se uerifica quanto al gusto . Il perche sono piu saporiti: ma non quanto alla bonta, anzi i minori in quella medesima species sono migliori como trute temoli da nui ditti iazaroli . I peysi grandi maritimi como peffe tono che de lui se fa tonina: e dalfini son catiuissimi e simili etc. Ma il uarolo grande a rispetto del mezano e men bono. E cosi discorrendo de li altri como ditto e , riceueno bonta e malitia dal locho, e dal nutrimento. Imperho i peysi che nascono in le lagume a Venetia non son cosi boni como sono quelli che nascono nel pelago. E pezori sono quelli che nascono ne li canali de Venetia. E quelli che uengono dal mare per le boche de le fumarie o suso per quelle non son cosi sani como i marini de quella species, como sturioni echiepe e de simili. Ma sono forsi al gusto piu giotti. E per questo e per quel nui diremo di fluuiiali e di ualosi, doue se comprendera in gran parte la conditione di marini.

Di peysi de aqua dolza.

SE comenda ipicholi petrosi, secudo imedici como sono li marsioni: e cio non credo. Il perche el marsione ha due catue conditione. La prima chel ha in si una gran viscosita

la quale ſe glie conuiene tuore lauandoli con lo aceto. La ſe-
 cunda che ſtano quieti ſoto le prede ſenza exercitio: imperho
 expono tal texto. Di iazaroli che ſono temoli e trutti pic-
 lini di quali ſpeſſo ne ho manzato: e certo al mio parere ſon
 piu ſaporiti e ſuaui. Del peſſe grande fluuiale piu ſano e il
 luzzo. Vero e che la truta e giotta, e coſi el temolo anche la
 tencha ma ſon piu difficili da padire, ſomianti ſono li carpio-
 ni: piu catiuo affai e la raina. La ſardena e peſſe leziere da
 padire non tanto humido, e coſi anche la chiepa che tale han-
 no ſpini affai che dal ſecho pur uiene. Ma certo peſſe tanto
 ſpinoſo ben che ſano ſia e ſaporito, e pur rincreſceuo-
 le a mā-
 zare, da Milaneſi chiamato ſpuda pane. E da ſapere che ogni
 tal peſſe che ha la carne molto compaſta e dura da padire,
 e non e regula uera che ogni tal peſſe ſia piu ſaporito e ſia
 migliore. Vedi languilla che e catiua e pur difficile da pa-
 dire molto uiſcoſa &c. e pur boccone da giotto. Imperho ſo-
 pra la preda del abbate che morite per una anguilla alqual
 molto bona glie ſapeua: fu ſcritto queſto uerſe: o. Gaudeant
anguille quare mortuus eſt abbas ille. Che come inimico da
 ogni tempo le perſeguitaua, che certo e periculoſo paſto ſpe-
 cialmente de mazo quando uano in frega con li ſerpenti. E
 molti per quelle ſon morti: le migliore ſono quelle di fiumi
 de acqua chiara corenti, e uoleno eſſere purgate e tenute nel
 uiuaro piu zorni nanci che ſe manzano. Anchora i fluui-
 ali ſon migliori che i ualoſi. E di ualoſi migliori ſono quelli
 de bone ualle. Si chel locho e il nutrimento dechiarano la bon-
ta e la malitia del peſſe. Quelli iquali habitano in lochi pe-
 troſi in acque chiare corente doue undeza per i ſaſi e chel
 fondo non e fangoſo ne catiuo ne ruſolente como ſon quelli
 che ſa piglieno in li fiumi appreſſo le ualle curoſe e che tale
 non inſetto del continuo diſcorrere de le acque de ualle e do

Capitolo Septimo.

fossati sono di altri migliori. Si che ben se segue che i ualosi e quelle de catiue ualle son triste etc. E qui se po comprende re quali son migliori, o quelli che se pigliano in corbola, o quelli che se pigliano de sopra dal ponte da castel tealdo tuo per rispetto anche del cibo. Quelli che manzano de bon nutrimento como radice de bona herba, son migliori che quelli che uiuono de immunditie como e di canali sporchi. E per satisfare anche alla preparatione ponero cinque conclusioni tale. La prima e che dal latte del pesse se e da guardare il perche e molto putrescibile e tosto se corrumpe como dice Raxis corrumpe laltro cibo. La secunda che al tutto guardare se debiamo dal pesse frito fredo specialmente quando e stato cosi infredito in locho humido che le catiuo e pessimo cibo. La terza chel pesse rostito non sia coperto si chel non possa alquanto i suoi uapori uscire che quelli soleno esser casoni che al homo uegna accidenti como uiene alli atossigati.

Quarta chi el uole manzare per sanita facialo in prima ben bulire, e dapo buta uia la prima acqua ne la quale e rimasto gran parte de la sua malitia. Compisselo po de cuoserlo ne laltra acqua con uno pocho de aceto, e dapo preparato sia con il sale e cinamomo. E sapiasse che inanci chel pesse sia cosi posto in lacqua a boiere uole tale acqua esser boiëte. E cosi e da tenere che cosi aleffato, e piu sano chel frito, o rostito, ben che alchuni presumi de dire che meglio sia il rostito, e de qua puoi tuore quanto bon sia il bruodo del pesse che alchuni cosi auidamente il manzano. E p dire a cõpimëto de languilla cosi anche faremo mëtione q del coreximëto di suoi nocumëti. Vole esser cotta cõ bon uino, e preparata cõ bone specie: ma prima che se meta nel uino a cuosere, se glie uole dare uno boglio in lacqua, e uoleno anche esser cotte con lo aio e mázate cõ q̃llo e cõ q̃l preparate, il pche e sua triacha.

Del pesse salato.

EL pesse salato e da arte che caldo sia e secho in primo, E quanto piu sta nel sale, tanto piu cresce nel caldo e in siccita. E quelli che sono freschi dal sale sono migliori. Son graui da padire, inimici de colerici, e di rognosi. Ma lo uso del pesse salato tiene il corpo lubrico. E tal uso dico Galieno era in Alexandria. E imperho se falsificaua. Lanforismo de Hypocrate uole che chi ha il corpo lubrico in zouentude in uechieza lhabia stiptico. Et econuerso. E cio noti quelli che hanno il corpo stiptico. Cōsidera anche che per coprire uno altare non se discoprisca laltro.

De le ostreghe, cepolete, conche marine, cappe, e caparace &c.

Cap. 8.

QVesti tali sono animali che in acqua salsa habitano ben che soli i gambari siano anche animali de acqua dolza di quali tutti diremo con suo ordine. E prima de le ostreghe de lequale la mazore parte de li homeni ne son giotti. Dico prima che de sua cōpleßione nō trouo aperto diito da li auctori: ma cōsiderato che de natura son de pesse. E per li effetti suoi dire habiamo che son frede e humide e generatiue de flegma: hanno del uiscoso e del opilatiuo e del falso. Al pche ne lacqua son cotte e solutiue appresso son uentose molto: e impho sono da nominare driza laosta che p sua uentofita cosi incitano la luxuria. E de cio solazosamente ne diremo al fin del capitolo: son difficile da padire: ma men chel pane, e forsi anche che la carne. Sono del stomaco tosto lubricatiue specialmēte cotte ne lacqua, si p la sua humidita, si p la falsedine che la uirtu expulsiua cosi stimola. Pur dice Galieno che dāno grā nutrimento che uedere se uole de le cotte su le braxe. E de loro le migliore sono le biache. Et quelle che sono nigre son le pezore. E de le ostreghe li auctori special-

Capitolo Ottauo.

mente Serapione e Auicena ne fano mentione como de cosa medicinale e non cibale. Dicendo che combuste exsicca e salda e mundifica le piage e sono molto exsiccatiue. E in lo capitolo de le ostreghe Auicena nomina la lumaga laquale e cosi exsiccatiua. Doue per le donne qui tanto diro che pistate le lumage con la testa sua posta sopra i petti exsicca notabelmente il latte. Si che pur se manzano per dare diletto alle canne de la gola e non per nutrimento. Ma qui accade due questione tale. La prima se se dieno manzare inanzi pasto o dritto, il perche alchuni costuma il primo alquanti il secundo. Dico che piu sano e il lor manzare inanzi pasto, il perche sono atte al corromperse piu tosto stando sopra il cibo che se fusseno de sotto como aduiene de li lacticini di quali diremo al suo locho Appresso che questo piu tosto fare se debbe quando se manzano cotte in lacqua, che le cotte sopra le braxe che non se corrumpe cosi tosto. Ma la diuersita de manzarle inanzi pasto, o dritto e introducta secundo il piacere de la gola. E cosi qui azozero che le cotte in lacqua son migliore che piu tosto se padiscono: uole preparate con il peuere e cosi sono piu graue da padire quelle cotte sotto le braxe, ma dano piu nutrimento: uoleno pur essere preparate con el peuere, e cosi son piu giotte. La secunda e quella che gia la bona memoria de lo illustre tuo padre me domando a tauola se calda era la ostrega: Arguendo che calda fusse conciosia che la incitasse l'omo a luxuria, e cio adopera le cose calde. Io glie rispose che in tal atto glie uoleua spirito e caldo che dal cuore uiene, como anche uoleua la farina per fare pane la humidita e substantia. Che como dice Aristotile quarto de animalibus. Sperma e una superfluita utile che ha il tutto in sua posanza cioe di quello se fa tutto corpo humano. Tertio glie uoleua la uentosita che cō questi corebbe al locho e reimpisso

i. canali uacui de la uirga, e cosi anche intrasse in le artarie uene etc. Acio che lasta stesse dritta, e tutto o la mazor parte dal cuore uiene. Si che chi ha il cupre freddo son cauiui galli e finalmente glie disse che la ostrega era uno fornaro che comandaua el pane, ma se non gliera farina el comandamento era uano. E cio per experientia se uede in li uechij che cosi sono incitati da la uentosita e subito se abassa il penone De le cappe dico son somiante alle ostrege ma sono piu humide.

Le capparace o uero peuerate son mancho humide de le cappe. Le spolete sel sapesse la brigata di che ie uiueno sarebbe tenuto abomineuole pasto. E cosi conforto tua signoria lassa grancipore, gr ancigole, e conche marine a quelli che non pono hauere altro cibo. De li gamberi non trouo da li auctori la complezione sua scritta, ma ami me pareno de natura de pesse, e perho sono humidi, e pur il perche hanno alquanto del caldo facilmente uaporano e inducono somno, reimpiano il capo, son griue da padire; ma a chi li padisse dano nutrimento assai: uoleno esser manzati con aceto sale e specie. Ma di gambarusoli dice Galieno che noceno al stomacho son difficili da padire, e solue il corpo, cioe lacqua doue i sono cotti. E del gambaro qui scriuero tal proprieta, Sia ben pisto e mesedato con el formento cotto posto sopra il luocho de la morsegadura del can rabioso, e perfetta medicina.

Di oui de piu sorte.

Capitulo. ix.

A Vicena dice chel ouo de la galina e temperato ben chel decline al humido, e chel torlo calda sia e lalbumo freddo, e cosi luno tempera laltro pur ambi dui declinano al humido. Ma parse a Serapione chel ouo tale fusse alquanto freddo: considera che la scorza e il pauimento del albume siano freddi che con sua frigidita supera il caldo del torlo. E questa tale opinione piu piace al Cōciliatore nostro. Ma per

io
de

Gia
dar

med
al m
del ca
rabioso

Capitolo Nonno.

uegnire alle particularita sue. Il perche e cibo molto appre-
 ciato diremo in questa forma. Lo ouo se uole cōsiderar in sei
 cose. Prima da parte de la generatione sua che gran differen-
 tia e dal ouo de la galina calcata dal gallo ilqual se chiama
 prolifico. E dal ouo de la galina non calcata che e ditto ouo
 da uento che certo l'uno e assai migliore del altro e piu caldo.
 El nō gallato tira al freddo e cosi saporito, da pocho nutrimen-
 to e pezoze del gallato. Si che siano acorti gli tuoi a cirea-
 re gli oui: questa tal cosa son certo non esser stata considera-
 ta, e uole lo ouo ben nascere de gallina grassa. Secundo e da
 considerare la etade. Il perche i freschi son migliori che an-
 che cosi tengano del caldo suo naturale cōueniente e propor-
 cionato al caldo humano, e cessi quel conforta. Pare adoncha
 la casone il perche quel che non e fresco, e da la brigata refu-
 tato. Doue pare seguire chel inuerno uoleno esser piu freschi
 che la estate e questo e locho de speculatione. Quelli adōche
 che sono fra il fresco el non fresco tieneno il mezo sono anche
 cosi mēzi in bonta e in malitia. Tertio e da cōsiderare il tē-
 po de la natiuita che quelli che sono nati da noue di de la lu-
 na p fin al penultimo sono migliori de gli altri e piu pieni. E
 quelli che dapo nascono non sono cosi boni. Quarto perche
 i piccoli longi sono migliori: Se arguisse prima sopra la para-
 uita che la grosseza del animale. Secūdo per la longheza e la
 forteza del caldo. Imperho e da tuore che li oui da uento tira-
 no al humido. Si che li aguti seruata la parita sono migliori.
 Imperho dicono i uersi. Regula presbyteri uult hoc pro les-
ge teneri. Quod bona sunt oua paruula longa noua. Quinto
 de la preparatione il perche cotti in lacqua tremoli da sorbi-
 re son migliori. I cotti sot o ouero sopra le braxe: ouero ce-
 nere non sono cessi boni. Il perche p la caldeza, e siccita del
 fecto perāno la lor bona humidita, che cosi glie reseruata

per lacqua. Questi tali nutrimento dano piu grosso, e piu tardi da padire. E forse questi tali serebbero migliori per quelli che hauesino il stomacho caldo, ma cio e ditto per la communa zente. I fritti in la padella dano caluissimo nutrimento, e nel frizare molto se alterano in la sua complessione, e cosi in fumosita, e humore colerico. tosto se conuertano, duramente se padiscono: ma de loro dice lo Almanfore che piu nutrifcano. Ma consiglio tua signoria usi di cotti in lacqua, e ancho ne la tenere. Li oui duri son difficili da padire, e non dano bon nutrimento. Sexto che como e ditto i galati son migliori per la substantia de la sperma, e del caldo naturale. Lo ouo e posto da gli auctori cibo fra i cibi molto nutritiuo. Sono in compagnia de testiculi del gallo ditto. Il perche non hanno quasi alcuna superfluita, ma tutti se conuertesseno in nutrimento, son facili da padire. E cibo conueniente a i debili e alli infermi. Vnde quando il febriente e debile ben se glie conueneno: ma pur alterato piu securamente dare se glie puo. E cibo conuenientissimo cotti in lo aceto a quelli che hanno il fluxo del sinterico. E se tua Signoria per el caualcare per el Sole non uollesse denigrarse ne brusar se sbatte l'albume del ouo con acqua rosata e pitamessse la faza o piu o men secundo parera. E qui per intelligentia adduco il texto de Auicena prima. 3. ij. de cura sode ex' ebrietate, & pone cibum ipsorum habeat infriagationem subtiliationem sicut uitellus oui. Relinquo eis huius apparentis contradictionis conciliationem. E per satisfar piu a compimento a tua Signoria, e ditto de li oui de le galine, diremo di oui di altri animali in questa forma, che drieto al ouo de la galina in bonta se lauda quel de de la pernice. Dapo quel de locha che pur e duro da padire: da molto grosso nutrimento: imperho e pasto da rustico.

Capitolo Decimo

*capa
el scu
gio*
Dapo gli oui del struzo che molto son duri da padire, e sono grioue e de odore non bono: certo dano catiuo nutrimento. Conciosia chel struzo li oui suoi abandona ne quelli non coua, anzi cosi fatti in la rena li lassa e per il caldo solare in quella impresso se uiuifica. Doue molto mi marauiglio uade tolesse consiglio lo illustre principe Zohane Galeazo duca de Milano che fu il primo a manzare de li oui del struzo ne i quali non trouo alchuno zcuamento. Del ouo del gallo dice Basilio: il gallo in la sua ultima uechieza ouifica, e fa oui rotendi, molto picholi, e como liuidi e zaldi di quelli ne i zorni caniculari se ritroua alchuni serpenti che couano quelli di quali nascono il basilisco. De li oui del pesse pur e da dire como del pesse che a quel somiano in bonta e in malitia, ma certo non comendo quelli ben che i Feraresi siano gioti de li cui de le chieppe.

Del latte caprino, pegorino, uachino, o buffolino. Cap. x.

axi
DEl latte habbiamo a scriuere de quel che se usa como e caprino, uachino, e pegorino, lassando il camellino, equino, e asenino, ma del humano qualche cosa diremo e de la sua complessione, di tal latte ritrouo li auctori contrarij. Raxis il pone fredo e humido, e di questa opinione se troua gli Milanesi che nel caldo con quello se rinfrescano. Isach el pone caldo, e humido il perche le alla natura e al sangue humano molto propinquo, e massime lo humano. Alla quale opinione pare consentire Galieno, e Diascorides. E certo in medicina e anche in altro se uole credere alla piu parte, che comunamete i piu uinceno, ma del humano pur da dire e che le caldo, e humido sie cossi propinquo al sangue. Alperche dice Mesue, e le il latte sangue de due uolte cotto. Ma pur e uero chel latte riceue diuersita da li animali como e il caprino: il perche e animale secho. Il latte suo cosi perde dela humidita,

*apion
latte
t/ 98*

anchora cio aduiene per il pasto. E imperho i medici fano pas-
 scere le capre de foglie fredde e humide, acio chel latte sia pur-
 tale. Diremo de li altri animali. Quel de la uacha uechia e
piu secho che quel de la maza e somiante quel de la pegora:
ma lasenino e molto aquoso e di quel formaio non se fa: ma be
del caualino. E de cio puo tuore tua Signoria la bonta del lat-
 te e de le baile lequale uole esser zouene de bona complessio-
 ne e ben nutrite. E se Auicena dice chel latte de la capra sia
 temperato, intendere se die chel tien il mezo fra il grosso e su-
 tile. E il migliore e il latte humano, ma uole essere lontano
dal parto per spacio de quaranta zorni, e uole cosi essere ri-
 ceuuto da la mamella fresco, e se possibile fusse sempre cosi
 riceuuto essere uorebe, Significando che per il suo stare mol-
 to douenta piu freddo, e cosi facilmente se corrumpe. Doue se
 uede che dal aiere riceue corruptione per hauere la compo-
 sitione debile, che le sue quatro parte cioe, caseale, butirosa,
 aquosa: e seriosa, sono debilmente commixte. E per questo di-
 remo chel latte e quinta essentia composta de quatro elemen-
 ti cio dico per li disilatori. E quel fatto de mazo, e alla pri-
 ma uera per fine al mezo de la estate e il migliore. Imperho
 i formai fatti dal fin de Marzo, e di Mazo son piu auanta-
 zati, dico de quello de le bestie. Doue fra gli altri latti da po-
 lhumano quel de la capra, e il meglio. E cio pare Auicena uo-
 lere. E se Auerrois pone lasenino, cio intendere se debbe in
 uia de medicina. Da puo quel e il pecorino. Vltimo e il uachi-
 no: il perche le piu grosso, e piu noce al stomacho per la par-
 te sua butirosa esser mazore. Il latte fa dolore e torsione nel
 stomacho e in lo corpo, zenera flegma: tosto se corrumpe,
 opila le uene, sgonfia el corpo. E certo non e pasto da tua Si-
 gnoria, ancho luso de quel ingrassa: il perche molto nutricha.
 Imperho gli pastori son grassi. E pasto per quelloro che ha-

Capitolo Decimo.

no la ulceratione de le rene, e de la uesicha. E noce a chi e de
fetto de male de capo, e facilmente se coagula in lo stom-
cho, imperho se manza con el zucharo, e con le passule. E chi
beue latte non de far quel zorno grande exercitio: non glie
die sopra dormire ne beuere uino. Imperho como se uede
quel coagula e falo penetrare indigesto. E de cio seguita ino-
cumenti de lui ditti. Ma usato solo con el zucharo dapo sta-
re quatro hore inanzi che altro manzano cosi fa bon colore
e ingrassa e molto nutricha per la similitudine chel ha con il
corpo humano. E cosi spaciato e il latte: uegniamo alle sue
parte.

Del Bottiero.

EL Bottiero e caldo e humido in primo, e piu humido
che caldo, e meglio e lo uino: e trouasse de crudo, e de
cotto: de fresco, e de antiquo. Il crudo e il cotto sono como de
una natura. Vero e chel cotto e piu caldo, e quanto piu se in-
uechisse tanto fasse piu caldo. E il fresco quanto piu e fre-
scho tanto piu nutricha. E il suo effetto e como oleo dolce
quanto alla calidita e humidita. Ma e pettorale e molli lusa-
no in locho de bottiero. Ma il botiero noce al stomacho, e a
suoi uilli gli relassato: e achi no lha usato glie turba il stoma-
cho. Anchora il perche ha del acreto, nota sopra il cibo si
chel da grossezza, e uiscosita: il perche tal cibo commisto diffi-
cile piu se fa da padire. Anchora fa piu tosto lubricare il ci-
bo del stomacho nanci che cosi se padisca. Si che non e pasto
da tua Signoria. Appresso non tacero chel bottiero ha mol-
to del untofo inficcibile: il perche e apto a conuertirse in hu-
more adusto facilmente. E cosi ancho luso de quello zenera
il sangue tale del qual se zenera dapo rognalepra, e somian-
ti mali. E forsi questa e una de le casone il perche ne la alema-
gna se troua tanti rognosi, e leprosi. Ma de lui diro tanto be-
ne chel e triacha da ogni uenino. E sel sera de lui unto il lo-

cho doue il morso de la uipera glie sera grandissimo aiuto. E cio e bono per gli cani che uano in compagnia. Ancho fa uscire a i fanciuletti i denti facilmente quando sera de lui cō el miele fricate le zenziue.

De lacqua del latte cioe serro.

DE lacqua del latte chiamato serro, de laquale molto se usa in questa tua citta in lo tēpo del mazo alchuna cosa diremo. Ma la casone di tale usanza da mi spesso considerata, credo essere stata la opinione di medici passati che hāno estimato il tuo populo p la mazore parte eēre colerici adusti. il perche questo e di calda cōpositione, e secha p sū al secundo: como dice Mesue: che la e mundificatiua e cosi soluatua de la cholera, e de li humori adusti con facilità: e molto zoua a la opilatione, e durezza de la milza: che certo il populo tuo ne desettuosō. Ma ultra cio a tutte le opilatione e infirmitade melanconice zoua molto, e uole esser de capre negre zouene, e pasciute ne i boni pascoli, e che nō siano molto lōtane dal parto. Et il pche pur relassa il stōcho nel tēpo caldo: tuore se uole cō el zucharo rosato, e nel iuerno cō miele rosato, q̄sto di lei cosi basta dicēdo che p si sola nō cōuiene a tua Signoria. Pigliamo la terza pte: cioe la caseale e cosi diremo.

Del formaio de piu forte.

GRan diceria seria a disputare del formaio uo z'iādo prouare q̄to o quel essere migliore. Ma supplico a tua Signoria che nō se sdegni se passaro solo p cōclusiōe scriuendo quel che tēgo esser piu uero. Diciamo adoncha chel formaio ha piu differentie. Alchuno e fresco. Alchuno e antiquo. Alchuno e de mezo tēpo, che q̄sto diciamo sia annuale. Alchuno salato. Alchuno e men salato. Alchuno de pecora. Alchuno e de uacca. Alchuno de capra. El fresco non salato, e freddo, e humido nel secundo. Questo tale e scripto

essere migliore ponendo bona parita, et e al stomacho piu
 grato nutritiuo e impinguatino facilmente passa per gli mē-
 bri, e il corpo molifica de molificatione temperata, questo
 tale seria per pelegrino nostro. Il fresco salato con bona
 temperanza, e migliore del primo, manō e cosi uigoroso, ten-
 de per il sale alquanto al caldo, et al stomacho molto grato:
 e questo piu farebbe per tua signoria. Ma il uechio salato
 e caldo, e secho per fin al terzo: de humore colerico genera-
 tiuo, et e pur al padire graue. Doue de tale dice Isach che mā-
 zare non se ne uole. Il perche non e bono da nutrire, fa cati-
 uo sangue: fa zenerare la preda ne le rene, e i la uesicha: por-
 ta siecho la causa efficiente e materiale. E de questo tale dice
 Raxis che pur tollo in pocha quantita drieto al pasto moue
 lapet. to, e il stomacho conforta. E forsi de tal dice il uerso.
Cascus est sanus quem dat auara manus. Il mezano ha fra
 questi mezanamente e men bon del primo, e meglio del secū-
 do. E piu sicuramente in quantita di questo manzare, e usa-
 re se puo. E sapia tua Signoria che migliore e quel che non
 extende como uisco, e ancho che tosto non se rompe, e che e
 dolce e suaue al gusto. Vole hauere queste conditione: sia ten-
dente al citrino, non habbia ochij, ma pianza. E il perche lau-
 dato pur cosi e. Parendo che Ipocrate, e Galieno, e Isach di-
 cono il contrario. Conciosia che scriuono esser opilatiuo, uen-
 toso, e generatiuo de preda: genera gli humori crudi, fa ace-
 tofare il cibo, difficile da padire, e pessimo al stomacho, e de
 lui molti altri nocumenti. E imperho essendo cibo cosi usato
 per declaratione mazore subzonzero certe conclusionē.

La prima chel continuo uso del formaio e catiuo e inlau-
 dabile, e da medici uituperato: specialmente in quantita, e in
 quelli che non sono de cio usitati che in ogni tale considerare
 se debbe lusanza. Il perche tale per antichita se fa natura.

Como

Como schiauoni che da picoli sono nel formaio falso nutrichati. E forsi questa e una de le casone che sono colerici fastidiosi e del mal sangue, a tali non fa li nocumēti ditti, La secūda che p manzare di quel sopra altri cibi como sono lasagne &c. e in puocha quātita, e dapo pasto secūdo usanza latina non e uitu- perato: anzi e comēdato: cōforta la bocha del stomacho: zoua alla cōpreessione del pasto, ancho zoua alla eleuatione di uapori de capo. E Raxis uolse anche e dice, moderata quātita as- sumpto ināci pasto il lauda, ditto e pocho e moderato. E il p che il molto fa nocumēto assai colicho, dolore, febre, aposte- matione, e di altri mali che sono ditti, como serebbe molto sa- lato inducera la excuriatione de la uesicha e de le rene. Ma forsi qua domādara tua. S. dime qual e migliore o il pecudino o il caprino o il uachino: che forsi cosi dubitarai. Ilperche es- sendo piu laudato il latte de la capra: apparerebbe ancho il formaio suo esser di peggiorari, e tanto basti del capitulo.

Del uino de uua: de pomi granati: e del uino cotto. Cap. xi.

Diremo del uino de uua in prima: elqual riceue diuer- sita p la etade e substātia, uirtu, locho, colore, e sapo- re. Per parte de la eta: il perche alchuno e nouo ditto mo- sto: alchuno uechio: alchuno fra luno, e laltro mezo. E secūdo Ipocrate Galieno e Dioscorides uniuersalmēte dicono el ui- no esser caldo e secho nel secūdo: che credo douerse intēdere del mezano e de mezana possanza. Ma el musto e caldo i pri- mo. Il uechio e caldo e secho in terzo. Questotal ditto conui- ne moderare la prudentia del medico. Ilperche ge ne son de picoli, e de gradi, e de potentiissimi. I picoli son tali nel primo grado uariandoli in la mansione di quel secundo la possanza sua e p lo somiāte li altri, ut uerbi gratia. Diciamo el piu pi- colo in la prima. Laltro chi e piu possente: benche piccolo sia in la secunda. E cosi di altri como e uernaza: maluasie, uino

de uino de marca, e somianti che sono ne le mansioni del terzo. Ma lacqua de uita ouer de uida cioe acqua ardente fatta pur del uino: e nel quarto. e cio e azonto per piu intelligetia. Doue e da sapere del uino grãde possente e bono quanto piu se inuechia tato piu se fa caldo e secho da parte de la substantia e le uino grosso, e opilatiuo duro da padire e dolce: se pur padire se po da molto notrimẽto: e ingrassa. e il perche nõ se troua cosi ogni stomacho poterlo padire specialmente quel che tira al fredo como la maior parte del tuo populo per la calidita del suo figato. Imperho sentino nel stomacho quel ardore e brusore del quale molti cõsiglio domadato hãno, e per la sua opilatione fa catiuo colore como dechiarato ho de mulieribus ferariensibus decorandis. Il mezano se ha mezanamente per uirtu che luno e de laltro piu caldo e piu possente. Per il locho quel che nasce in mōtagna e specialmẽte doue dia bẽ el sole, e nõ sia regione tropo feda, e piu possente. In piano nasciuto men possente, e de cio tuoglia tua Signoria quanto fa alla bonta del uino el lucho, e certo alchuna uolta se ritroua nel loco basso ualoso fundamento de bona terra che cosi e piantata de bone uuare fa nobile zentile, e possente uino: como ne le ualle del monte de zouane a casa nostra se ritroua. Nelqual lucho nascono uernaze dolce auantazate: ma pur quando nasce in lucho basso, e pur humido perde del secho, e anche molto del caldo. Non dico altro di uini da Ferrara in particularita. Il perche se son inteso in questa parte per el colore che alchuno e biancho, alchuno nigro, e alchuno di mezo colore il biancho posto per la parita debita, e men possente il perche ha men de materia: e quanto e piu biancho tanto e men. Il nigro e piu possente, como e gropello. Il mezano fra questi tengono il mezo per lo sopore, alchuno dolce, alchuno garbo: alchuno mezo. Il dolce piu caldo, e men noce

al capo. Lo garbo piu debile. Il mezo mezano per lo odore. Quel che ha bon odore, e forte deletteuole: quel tale e piu caldo, e piu possente. E imperho ipaduanu meglio sapèdo tal s'igno sempre scorla prima il uino nel bichiero dapo lo anassa e cosi de lui zudica che sel non ne sente odore fuisse beffa dicendo esser molto piccolo. Il mezano ha odore non forte &c. e concludendo piu laudato e il citrino: lo aurelino o gaurò: e de cio al ditto sia. Auicena dice sia eletto el uino mezo fra il uechio, e il nouo, e sia chiaro declinante alla rubidine de buono odore e de buon sapore ne sia agro ne dolce. E cio an che comanda Baldach, e cio tutto e da intendere del mezano de possanza.

Di nocumenti del uino diciamo che quando e immoderatamente beuuto, o el lo pone de secha rason e de huomo fa bestia deuentare, e pur sel non se inebria lo uso di quello immoderato induce la paralesia, la epilensia, e la apoplezia. Fa perdere la uista: de laquale cosi perduta pocho se ne cura el todesco dicendo, io pocho de cio me curo, il perche ho assai ueduto: ma non ho assai beuuto. E pur descendendo a' i particolari nocumenti. Il uino nouo noce al figato, induce il fluxo epatico, sgonfia el corpo, e difficile da padire: induce catiui insomni, zenera colera assai. E lantiquo noce al capo facendoglie dolore. E sel e nigro come e ditto, e catiuo al stomacho, inflatiuo stiptico e somiante como de lui ditto e. Ma certo tolto con temperanza ha molti zouamenti: doue Baldach ne scriue cinque per el corpo, e cinque per lanima. El primo per il corpo fa meglio padire: cosi como el cibo bene proportionato como se dira nel 25. prouoca la urina: fa bon colore, fa bon odore e fortifica el coito. Per utilita de lanima, quella aliegra: falla ben sperare, presta audacia, tutte le dispositione del corpo bellifica e la extrema audacia

Capitolo Vndecimo.

tempera. Doue ecclesiastes. Vinū in iocūditate creatū est &c. exultatio anime & cordis moderate potatū. Fortifica idebili e li sincopizanti. El dice de lui Galieno. Omnium uelociter & subito nutrimētum est uinum. Queste sono sententie de gli auctori tutti de medicina. Galieno, Ipocras: Raxis: Serapione Doue Isach. Vinū dat corpori nutrimētū bonū: sanitatē reddit & custodit. Iuuat digestionē nō solū stomachi, sed epatis: sed etiā aliorū mēbrorū. Pone il nostro poeta musaico dice. Rebus in humanis oīs anabile uinū precipue asuetis: uitæ pax maxima nostræ. E il pche pur paduano son pur uoluntiera farebe fine de lui cō poche perole acio che nō fusse tolto suspetto testimonio. Ma il pche el liquore delqual tutta uia sempre usamō nel uiuere nostro: Imperho lassato cōssi il suspetto pur subzonzero alchuno ditto de li auctori nostri. E prima de Serapione dice el uino biācho sutile e bon al stomacho: cō uiene lo uso suo a la sanita e alla infirmita: et e più atto a moltiplicar el corpo chel nigro. Auicena dice, uinū autē grossum dulce est melius ei qui uult pinguis esse, caueat tamen ab opil latione, e ditto p lamico nostro. Et uinū uetus rubeum melius qui habet cōpleßionem flegmaticā. E cio cōsidera tua. S. Pur uole Serapione chel uino de mezo colore sia cōssi mezano in bonta, essendo sutile tosto se padisse e non ingrassa como el nigro. E il pche ho ueduto tua signoria beuere el uino dapo la que, uoglio tu sapi che cio lauda Serapione specialmēte quādo e puro prompere la forteza de quella e lorglie ogni uia che cōsi nocere potesse. Del uino cotto diciamo che alchuna fiata se cuoxe calando la mita e chiamasse rubiū. Alchuna fiata el terzo e chiamasse carenum quare tertia parte carens, e pur caldo, e secho nel secūdo duro da padire inflatiuo molto. E medicina del petto, e del pulmone, uale alla excuratione: de la uesica e de le rene, seda i dolori, la brigata lo usa in sa

pore, e in dare il dolce alli altri uini. De le conze di uini ha uemo parlamento cō tua. S. e cio del uino de uua baste al presente. Del uino di pomi granati, e da dire como de granati, de quelli habiamo ditto di sopra. E fatto cō le scorze, e piu stiptico assai de quel che e fatto cō li grani soli, e forsi la scoza glie tuole de sua frigidita. De cresspino diremo che e freddo e secho. Cōforta il stomaco caldo, e il figato caldo, tuole la sede: tuole ogni fluxo che da caldo uiene, e usar se po cō agresto.

De lacqua cruda cotta, fluuiale puteale, e cisternale. C. xij.

EL piu uile beuere fra li altri appare cosi esser lacqua: il pche e cōmuna a ogni animale del che el todescho di spresando quella diceua. Vina bibant hoies aīalia cetera flu men. Absit ab humano pettore potus aqua. Ma pur piacendo quella ancho a tua. S. cosi diro de quella alquāto se a ti grata stata non fusse: e qui sol diremo de lacqua dolce che se beue. Che de la salsa sulfurea e tale de minera hauemo scritto copiosamēte nel tratato gia feci di bagni a tua. S. E per seguitare l'ordine del libreto nostro uoglio che tua. S. sapia che nel scriuere la natura de lacqua esser stati molti discordi. Il per che hāno uoluto la terra esser de lacqua piu fredda. Alquanti e cōuerso, e secūdo questo parere esser nasciuta la diuersita de sua cōplessione. Ma pur intēdendo il falso e il uero lassando tal longo sermone non perho utile troppo, diro quel che a mi uero pare sempre fundato con auctorita di passati. Dico adoncha che la e fredda e humida in quarto grado. Doue Auicenna la scriue per stupefatiuo domestico 7 3 ca. de medicinis stupefactivis, & hoc in dolore denuū, e cio ho prouato e de zorno in zorno prouo, e per dare piu piacere a tua. S. inanci che scriua qual e migliore. Voglio notare certe conditione p lequale se sapera destinguere e cognoscere la bona da la'ria. e il pche cōmunamēte nō se atende se non a q̄sta sola cioe che

Capitolo Duodecimo.

quella e piu leziera e migliore. Imperho de questa cosi diremo. La prima che quanto e piu leziera e tanto men ha del terreo siego admixto. de cio po tuore tua Signoria il perche le acque puteale de Ferrara non son laudabile, e il perche la pluuiale e piu leziera de tutte, perche e da uapore subtile sia imperho e piu da li auctori laudata. Ipocrate nel suo de aere & de acqua. Ma questa tale e molto cosi alterabile corruptibile imperho luso suo longo non po essere bono. Il perche le cisterne non uoleno esser discoperte che lacqua pluuiale cosi se corrumpe mesedata cō l'altra, quella per spacio la altera: per auaritia discoperte se fano. De per dio dati feraresti guadagno alli asini di fachini che uiueno i la uostra terra. Signor mio io ne feci fare una in casa de mesere Nicolo de uaro tuo pur coperta, e ancho di qua tuore se po quanto uale a Ferrara lacqua piauana che certo e catiua. Imperho piu tosto se corrumpe. Il perche e de uapori de terra ualosa &c. L'altra che chi la uole bona uorebbe sempre hauere mouimento imperho alchuni poneno li peysi ne li puozi suoi, anche ne la cisterna, ma chi potesse, e chi uolesse uoria sempre tegnire che lacqua stulasse ne la cisterna molto se impingue lacqua pel mouimento per cio uole Ipocrate, e cosi uitupera le acque che non se mouino. L'altra che esser uole sutile limpida e ben chiara, e non molto cruda il perche nuoce al stomacho. E la grossa e difficile da padire. Lacqua non die hauere odore nissuno ne sapore, uol esser colorata, e di quella cosi insipida dicono che le dolce. La quinta se uole tosto scaldarse e tosto refredarse e questo aduiene per la sua sutilitate e leuitate. Sesta uole lo inuerno esser calda la estade fredda che cosi mostra la forteza del caldo che la tenuta constreta lo inuerno. Septima che se e de fonte chel sia libero e corrente e pur alquanto alto. Ma se e de pozzo sia a discoperto cioe al

aere libero. Oſtaua uorebbe eſſer el fonte nel mezo di e co-
 rere inuerſo ſeptentrione: e uoleſe tuore tale acqua lon-
 tana dal fonte, il perche in tal corſo ſe bonuſicha. Noua che
 molto e da notare lalueo doue corre lacqua che non ſia mol-
 to petroſo: il perche e tropo cruda, ma chel fondo curioſo
 e mōdo, doue abſolute e da tenere che meglio e quella che cor-
 re per el cenoso mondo, che per el petroſo ſolo. Dico adon-
 cha che lalueo del fonte o fiume eſſer non uole luttuoſo: ſeti-
 do ne ualoſo, ne lacunale. E certo lacqua del pado tuo e bo-
 na ma credo che le acque ualoſe che ge intrano in certi lochi
 ſpecialmente ne le baſſe non e coſi bona como di ſopra doue
 non ge intra altre acque o lacunale o ualoſe. E de tal noſtro
 dire tuore puoi quanto ſon bone le acque groſſe, ualoſe, ceno-
 ſe e ſomiante. Item che lacqua del pado e migliona de ſotto
 che doue el naſce. Anchora le ſnuiale ſeruata la parita ſon
 migliore de le puteale il perche hanno piu bone conditione
 delle ditte, Si che in ſumma e da dire che le puteale ſon bone
 e le ſnuiale migliore. Ma de fonte ſon optime quando ſe tro-
 uano con le conditione neceſſarie ditte. Appreſſo che lacqua
 che die uſare tua Signoria die eſſer leziera chiara limpida
 priuata de odore ſapore e colore, e di queſta tale preſertim
 ſe cotta ſera uſandola moderate como tu fai non receuerai al-
 chuno nocumento. E coſi e piu da laudare tale ciſternata ſpe-
 cialmente quando la ciſterna e frequentata como e quella de
 tua Signoria, e ben che lacqua como elemento ſimplete non
 preſta nutrimento al corpo: ma pur a quel da zouamento
 aſſai: il perche molto utile commiſta con il cibo ilqual la
 fa liquido e ſe il ſuſtantia e ſal piu facilmente penetrare, e
 coſi il fa digeſtibile. Vnde Auicena retifica la ſuſtantia del
 cibo e ſenza de quella nō ſe puo ben fare il cōpimēto dela co-
 ſa che ſe nuirica. Ella e caſone de la preparatione di cibi e

Capitolo Duodecimo.

del beuere. E Raxis lacqua cōserua gli humori nel corpo la quale così assotiliando il fa penetrare, conserua la humidita radicale, e il caldo naturale, & e cason del bon colore, tutte queste cose se intendino usate moderate. Che chi multiplicasse lo uso di quella poterebe incorrere stupore, tremore, obliuione, e litargia. Anchora pur così moderata noce a li stoma- chi freddi, & a chi ha le uiscere uentose che sole hauere il coli cho, a chi ha apostematione, a chi e opilato, a chi ha il petto stretto e così a somiante cose fa la milza grossa: e piu lacqua grossa, e cio noti tuoi Feraresi. Ma de lei Galieno dice questa parola. In lacqua non trouo alcuno excepto che la e utile ne le acute infirmitade: zoua piu a colerici e a stomachi caldi che tendino al secho Si che per tua. Siluso di quella uole esser moderatissimo, e a li suoi tēpi cioe nel caldo. E il pche ditto e che la fa penetrare e subtilia: imperho se sclue el problema che se domāda, il pche prouoca mixta con il uino grāde la se de, fa piu presto inebriare? lasso il dire per dare da fabulare.

Ma forsi domālara tua. S. se lacqua cotta e piu grossa che la cruda: cōciosia che p il bolere resolu le parte sutile, e così remanendo grossa sera piu nociua. A cio rispondo che per q̃sto argumēto alchuni sono rimasti inganati. Il pche lacqua se ingrossa p el freddo e p la cōmitione de le parte terre che e cō quella cōmistie: lequalē sono anche pichole, e debile che nō possono descēdere. E doue p la decoctione se rarifica lacqua e si se autilia p rispetto del caldo doue quelle descendono al fondo, e cio se uede p experientia. Vltimo pche uiene spesso in contentione ponero il modo de Auerrois a imparare la uera leziera de lacque. Dice tuoli dui panni de lino de equal peso bagnali in due aque e poi stricali bene e poneli al sole a sechare, quando serano ben sechi pesali, quel che sera piu le- ziario lacqua doue il fu bagnato sera piu leziera. E cio de

l'acqua ne contenti.

De lo aceto de ogni sorte.

Cap. 13.

LO aceto de uino e fredo, bē che l'habia in sī alchune parte calde ī lequale cōsī mordica, cio uolse Galieno: Dia scorides: e Auicena, che pur se ritroua de quelli chel pone caldo. Ma del grado de la frigidita dice Baldach che tal e in primo, e secho in secondo. E questa tale opinione comēda el Conciliatore de sī acetoso. Marsilius patauus el pare extendere al terzo: ma per conciliare dico che e da considerare prima el uino de chi e fatto laceto, il pche fatto de uino piu possente el e men fredo & ha piu del mordente. Del mezano fra q̄sti mezo: sī che secūdo dire tale se po cōciliare queste diuersita, eletto sia secūdo pare bisognare: ma el piu forte pare piu piacere alla brigata. Questo aceto cō sua frigidita nuoce al stomacho fredo, a nerui, a gottosi, a dolorosi: a la matrice e pasto da melanconico: nuoce a chi ha ulceratione ne le uiscere: como de uesticna, e de rene. Ma cōforta la bocca del stomacho, prouoca la petito: taglia el flegma: īfredisse el calore smagra il corpo. Imperho credo: attento che tua. S. sī ha il stomacho humido, e non fredo, chel uso de quel specialmente mezano te sera conueniente, e piu quello che ha del dolce: ma credo chel uso molto di quel nuoce: sī chel uole essere toltō moderate. Molto zoua a strenzere il fluxo del sangue bagnate le peze in quello e sopra poste al locho. E il perche dico de aceto: uoglio a curiosita scriuere uno ditto de Baldach: che sera utile a zentili homini & ancho a tauernari. Dice quando el uino uole acetositare accio che nō acetosa piu ultra & anche chel ritorne serua questo modo. Trauasal e chiaro metilo in uno altro uafello di bon sapore, e per mastello meteglie onze tre de seza de bon uino secchata e pistata: e poluerizata, e cōsī messedata da puo il uino como se fa quando se ge da la conza.

Capitolo Decimoquarto.

e lassalo chiarire. Somiante fa le passule dissolute: e il cicero trito: e anche il mirto.

Del agresto.

Capitolo. 14.

LO agresto da Isach e posto freddo nel secundo: nel primo pur receue in sua complexione uarieta per essere luua men matura e piu matura de piu possente uuara: e di men possente uuara: e di men possente. E per luua essere saluaticha e piu freddo e piu secho, quel che e de uua mal matura e piu freddo cha quel de uua piu matura. Ancora con il sale fatto e piu caldo e piu secho per la uirtu del sale. Alchuni comendano piu quel de saluaticha: ma pur e troppo freddo e forsi costi salato remetendo il freddo poteria esser miore: e certo e loco de speculatione. Ma piazza a ti de oldire Serapione che dice: bisogno e chel sia expresso il succo del uua non matura inanci che monti la canicula: da po sia posto nel uaso coperto de panno: e si age lassato tato che doueni spesso: e la notte sia posto a coperto: il perche la rosata glie deu edarebe la sua cōgelatione aut coagulatione: questo tale e molto bono.

Alquanti cuoxino il succo de tale uua con el miele e con uino cotto e questo a mi piu piace. Conforta il stomaco debile specialmēte fatto caldo per inflammatione de caldo solare o de exercitio o per febrile: zoua anche al baticore e al uomito colerico. Vale al tempo de la peste luso suo. Vale contra al fluxo colerico: extingue la sede moue la petito: zoua a le pregnāte: ma noce al stomacho freddo: ma uole essere preparato con il cinamomo o peuere bianco.

Del olio de piu forte.

Capitolo. 15.

TRcuasse olio de tre maniere de olio de noxe: e de oliua: e de sōmenza de lino. Quel fatto de oliue mature posto e temperato se le nouo: ma se le uechio declina uno pocho al caldo: ma in ogni modo e humido. Fatto de oliue nō ma

ture e freddo e secho e stiptico, E questo e chiamato olio crudo: da li medici onfancino, E de questo tale dice Auicena che e migliore per li sani: e de questo tale uole eere fatto l'olio rosato: infrigidatiuo e repercussiuo: le stipticho. Si che l'olio rosato fatto del primo mancha de tale operatione et e piu tosto temperato questo e passo da medici. Ma per sanita dico anco che l'onfancino e miore: e di quello, ne le sue uiuande usare debbe tua. S. cosi cō sua stipticità: cōforta el stomacho: e nō ha t̃to del humido. L'olio noce al petto: e piu quel de la nose genera humore colerico p̃ la aptitudine de la sua inflammatione. E piu assai quel de le nose ilqual piu anche il petto stringe et e piu ardente. E impero noce a rognosi. L'olio pur ingrassa: e molto acēde la substantia del figato. Imperho religiosi che di quel cosi uiueno sono grassi: ma credo chel uso de li oui non men adopera. Notando per l'amico che li oui cotti como se dano a sparauieri molto ingrassano questo tal cibo se nomina in Venesia pessi doni. Et li orientali cuoxeno tutta la sua carne in lo oleo per cosi ingrassare. Del oleo de le nose usamo nui per ardere: e certo el fa piu chiaro lumina che quel de la somenza del lino. Ma quel pur de la linosa e assai de horribile odore: e anche sapore. E di qua non lo usamo: benche altroue se usa. Ma io lasso de cio il rasonare: il perche apresso de uui e medicinale e non cibale: como e quel de armandole dolce. Ma diro del oleo che per sanita conseruare. Vorrebbe esser lauato prima che se metesse ne i condimenti. E a chi hauesse suspecto de hauere manzato tossicho l'olio cosi beuuto glie singulare medicina.

Del lardo e unto.

Capitolo. 16.

IL lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauseatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colega: doue ritroua el caldo genera flegma:

Capitolo Decimosesto.

sono opilatiui: corrumpe laltro cibo facendolo leuigare: si che non sono da usare se non solamnete per preparatione di altri cibi, dano catiuo, e pocho nutrimento, e uolessse manzare in pocha quantita.

De la Codega.

LA Codega e fredda e secha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua alla bona memoria del signore uo padre: da nutrimento uiscoso, e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

LA Coda e di calda cōplestione, da assai bon nutrimento, e fastidiosa al stomacho: se di lei ne sera uanzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis genera colera rossa, e cosi con la coda finiremo el dire de li animali, e de le sue parte. E cōseguentemente el sesto capitolo. Ma qui azongerò per i zoueni discorretti che da quella guardare se debiano: perche luso discorretto di quella e dannosa a tutti gli membri: specialmente al stomacho, e al capo.

Del Miele de le Aue, e del miele de canna. Cap. 17.

EL Miele de le aue e caldo e secho in secūdo: e il migliore e quel che ha grā dolceza: e con quel se sente alquanto de acredine: de cui il colore tende al colore di paglia nuoua, che non sia troppo uiscoso ne troppo liquido. E como dice Galieno sia odorifero chiaro, e che descendendo sia lustre e descenda cosi conzunto e non separato. E nota che quando il miele e grosso le perche il non e stato ben purgato da la ciera. El dice Dioscorideschel signo de la bonta del miele, e lo odore bono, e il dolce, e il colore subrubeo, e quando tu glie meti el dido dentro se tiene. Il miele riceue diuersita per rispetto del nutrimento. Il perche de aue passute de bone fiore como de fiore de armandole e somiante bone e

Bono. E de catiue como e de siluestre como de castagne, e catiuo. E per il simile per rispetto del tēpo che migliore e quel de la estate: e migliore del autūno, e fra tutti lo hiemile e peiore. Anchora alquāto e cotto, alquāto e crudo. Il crudo zenera uento, fa dolori, fa asperita al petto. Imperho el cotto e migliore: che per esser così cotto e spumato se getuole i nocumenti suoi in grandissima parte. E così e abstersiuo, aperitiuo, mundifica el corpo, purga la humidita del profundo del corpo: preserua la corruptione. Imperho in lui se conserua meloni: piri, cerese, per tutto inuerno. Elacqua sua zoua molto al uedere quando e obscurato: conforta il stomacho: e e medicina tuta pettorale e sostētaculo de ogni tale. E pasto da freddi de natura, e e humido. Imperho così cotto e spumato non nocera a tua Signoria ma glie zouera: cibo e da uechij che tosto se cōuerte i sangue. Vale alle infirmitade frede e humide: como tremore, paralesis &c. Ma non e cibo da cholericine a chi fusse naturalmente uentoso, maxime il crudo: e generatiuo de colera: fa crescere i capilli e multiplicare: amaza i pedocife lenilene. Del miele de canna de zucaro diciamo che e caldo in primo, e tra al humido: il perche e piu pettorale e piu suaue che quel de le aue in le comparatione ditte.

Del zucaro.

Capitolo. 18.

DEl zucaro diro alquāto a longo: il perche speto uiene in tauola con altre uiuande. Il zucaro se uerifica prima per il tempo che alquāto e fresco, alquāto e uechio. Item per rispetto de la preparatione che se troua de una cotta, de due, de tre, e de quatro, e così se ha a uerificare ne la cōtplezione doue credo nata la discordia de la sua graduatiōe. Baldach el mette tēperato. E bea Mesue e molti il mette caldo in primo e humido. E somnante Anticena e alquanti non dubita de dire chel peruegnesse al secūlo in calidita. Doue per

Capitolo Decimonono

quel e ditto, credo potere aricordare questa brigata dicendo chel nouo inanci chel sia cotto e fatto saldo e caldo in primo uerso el secondo. Quello de la seconda cotta caldo men, ut uerbi gratia, in mezo del primo reduto. La terza cotta e temperato e questo e quel chi e chiamato taberzet. E cio uolse Aui cena quando il dice. Zucarum taberzet frigidius, idest minus calidum, cum zucarum uniuersaliter calidum ponant. Questo e quel che farebbe le confettione da principi, ma se usa ancho in le corte che se glie da una sola copertura per bellezza. Il resto e de una o de due cotte per massaritia. E cosi quanto piu se purifica e mē caldo. Doue de la quarta e migliore che de la terza: ma se usa in gramatico. E per somiante dire douiamo de lo inuechiato che quanto e piu uechio tato e piu secho, e cosi anche se saria in sua complessione. Doue cōcludendo el migliore e il biācho de tre cotte, zoua al stomacho nelqual non se zenera colera: il perche facilmente in quella se cōuerte, abster gelo e mondificalo da flegma: e specialmēte lantiquo: e da mazore nutrimento chal miele: leuifica il uentre: le uiscere: il petto: e rimoue la asperita de la cana: fa il cibo piu deletteuole: dico a molti. Il perche i colerici comunamente amano il garbo. Confrisse al dolore de le rene e de la uesiga: mundifica la oscurita del ochio: e apre le opilatione, e il suo nocumento chel fa sede: e in colera se cōuerte: doue che per sanita costi usare uollesse el uoria manzare con pomi granati: o con brogne. Si che signore mio credo chel uso di quel sia conueniente a tua signoria.

Del peuer bianco e nigro. Capitolo. 19.

Molte uolte ho ricordato il peuer biancho il qual certo e piu stomacale assai chel nigro: ma el nigro e piu in uso. el bianco e caldo e secho nel terzo el nigro nel quarto. mperho uno pitaliani laltro per tramōtani che hāno laie

re piu fredo. Ma il pche hora del nigro se nha gran copia e
 miore mercato: e perho e piu in usanza. Così attēdendo piu
 ala borsa che a la sanita e pur usato ne li condimenti ilqual
 così con sue uirtute: ultra il diletto che da al gusto coreze
 nocumenti assai di cibi como in piu lochi di sopra habiamo
 scripto. Conforta il stomaco specialmente el fredo, che al cal-
 do nocerebe prouoca la petito: uale ale egritudine neruose: e
 conueniēte a sani fredi che colerici molto scaldarebe. Megli-
 e ad usarlo a tempi freddi: mundifica el corpo. Doue Aristot-
 le nel primo de problema tolto in gran quantita prouoca la
 urina: e in picola solue: mundifica el figato. ma pur nuoce a
 chi per accidente calda. E como dice Serapione mundifica il
 polmone

Del Cinamomo.

Capitulo. 10.

Cinamomo specia preciosa che pur spesso uiene in con-
 uiti de tua signoria. De natura del qual trouo diuersi
 ta ne li auctori: il perche e molto stomachale e tale cose non
 uole esser tropo calde. Impero tegnero al presente cō el testo
 de Auicena piu uero al mio iudicio elqual anche de Auerois
 e secho nel secundo: uole nouo esser nigro e cinericio conten-
 dente a rubore che su il sia e leziero. Certo gia molti anni
 non ne pare di qua tale. Anco pur usamo la canella in loco
 suo. Il bon e de odore perfetto E quando se mastica tuto se fa
 redolente: del qual dice Galieno che aromatiza il stomaco. e
 di q̄to tale se hauere se ne potesse: usarlo tua. S. uoria. molto
 cōforta il stomaco fredo e hūido e il figato fredo apre le opila-
 tiōe: prouoca i mēstrui e la urina. Clarifica il uedere: exicca la
 humidita del capo e del stomacho. E sopra tutti così laudato
 ne la frigidita del stomacho, coreze i cibi fredi che al stomacho son
 nociui cō q̄l preparati: uali i li dolori colerici uētofi. si che lu-
 so suo e auāzato como e diūto da Auicena. Inest ei proprie

Capitulo Vigesimo

tas letificandi. Doue Marsilius paduano hauendo de lui ha-
uute molte experientie disse che in ogni dispositione de stoma-
cho non se uole preterire el cinamomo . Ma il perche spesso
cosi ne manca mettemo la canella in suo locho. Ma pur di-
co che in loco suo usare se debe il duplo de cube e cosi uole li
auctori, e si me marauiglio che cio non se usano.

Del zenzeuro.

EL zenzeuro e somiante a lui assai in le sue operatione,
cioe calda e secha, E cosi uale ne la disposiuioue di sto-
machi freddi, e humidi, quelle humidita cosi desiccando ~~e~~ e in-
cisiuo e resolutiuo. Ma nota chel fresco e men caldo e men se-
cho. Imperho cosi piu calda e men . doue quelll che hanno il
stomacho molto fredo potera usare del secho. Ma qui nota
chel uso de quello essendo il stomacho debile glie nociuo : il
perche risolue lhumido nelqual se papula il caldo natural
del stomacho. E cosi a resolutione di quello se extingue el cal-
do naturale doue riua nel stomacho fredo piu che prima co-
mo a quel intrauiene p la superflua calidita del figato: e pas-
sto da filosofo. Si che in uso de quello la brigata se ge ingana.
Vole adoncha esser ben mensurata . Nuoce a chi ha el figato
caldo. Altro nocumento in lui non trouo se non per uia de ca-
lidita. E cosi se pone ne i sapori .

Di garofali.

Cap. 21.

IL Garofalo e specia molto grata alle donne, il perche el
ge fa bon odore de bocha e cosi odorifere meglio acosta-
re se pono. Anche glie ne son de quelle che hauendo catiuo fra-
to lasconde con quel alli mariti. E le caldo e secho pur uer-
so il terzo, e quelli che son piani son migliori che i rotondi.
Confortatiui del stomacho mirabelmente ancho del figato co-
me del cinamomo ditto e. Doue la dejectione del uino fatta
de loro mirabelmente tuole il dolore uentoso del stomacho.

Questo

Questo fa i cibi al gusto piu delecteuole, e saporidi. E cio fa no bē i tuoi coghi che de garofali intiegri poneno dentro da le saluadesine, e di sopra sono saporì somianti. Confortano per lor odore il capo, e molto zoua alle donne ne la passione de la matrice così la poluere sua con el uino beuuta. Non trouo in loro nocumento alchuno excepto como del zenzenuro ditto habiamo.

Del Zafrano.

Cap. 22.

IL Zafrano e como niaria prima de saporì che senza lui pare non poterli fare boni: de la complessione sua e uaria opinione. Ma per non lontanar se da loro diciamo che le caldo fra il primo, e il secondo, e calefactiuo: confortatiuo e aperitiuo de le opilatione del figato: ma sopra tutto e cordiale, e imperho pare così necessario in li saporì che la bocha del stomacho granda affinita ha con el cuore doue così rappresenta el suo odore al cuore: quel conforta: e li spiriti fa letabundii, e così tutto el corpo. Ma sapi chel non uole essere troppo, ma sel odore chel suo sapore guasta laperito & e nauseatiuo, fa dolere il capo induce somno. El dice Auicena che quando el se beue con el uino inebria l'omo e fa ridere senza ragione. E dice Constantino che la proprieta sua el lenificare il cuore. E tanta chel manzare troppo de qllo amazza l'omo. E cio uole Auicena, prouoca il menstruo e fa uscire il feto del corpo facilmente. Imperho e usato a darne a quelle che tutta uia parturiscono: uole esser dato cō misura ne la quale spesso uolte se inganano le dōne. Raxis dice hauere q̃sto prouato dādōne una ottaua p̃fin a una e meza con el uino e molto cio comēda. Molti sono a chi piaceno sempre le sue uiuāle cotte esser cō un pocho de zafrano facēlo così aureo, & essendo poca quantita nō e da biasmare, E q̃sto tal modo se usa ultramonte in casa di signori. Qui scriuero che intrauene a Venetia

del zafrano: uno sachino chiamato p discaricare zafrano se
pose a dormire sopra uno sachio di quello e dormite per spa
cio de hore quatro: quando il mercadante il uolse desedare
trouo che era morto, E i medici detino la casone al zafrano.
Lasso tal risposta accio tua signoria habbia da fabulare con
altri medici e filosofi e con mi.

Del Sale.

Capitulo. 23.

IL Sale dogni uiuanda e condimento: e fa la cosa alla na
tura esser molto piu grata assai quando le conuenientem
ente saporita de sale, e cio uediamo la experientia ne li ani
mali che cosi le cose saporite del sale piu uoluntiera le man
zano e co quelle piu se ingrassa. Diciamo como de le altre la
sua coplestione nocumenti e zouameti, ben che se ritroua piu
specie de sale. Nui scriueremo solamente del sale che se usa
in le uiuande. E questo se ritroua in due maniere: cioe marino,
e minerale. Son posti da li auctori caldi e sechi in secundo,
e piu laudato e da uno el minerale como e Dioscorides. Da
l'altra il marino: ma p non perdere tempo e p concilio di tali di
ro il mio parere con suportatione. Il minerale quanto a qste
operatione sue che e scaldare e exsiccare e incidere la corru
ptione de le cose cosi salide prohibere, e da quella defendere
migliore e il minerale. Ma per confortare l'apetito e la dige
stiuu del stomacho e di membri, eredo il marino esser miglio
re. Il qual marino uole esser biancho e chiaro ben guastiuo, fat
to la estate: e che non habbia niuna cosa de amaritudine. Il
sal per sua natura scalda e liqua, incide sutilia e risolue le u
tosita, preserua la carne e il pesse da corruptione, e morditi
uo. Il perche e stimula la uirtu expulsiua, perho se mette ne
li foleselli, e ne le suposti, e il pche le costrettiuo, e cosi de stru
endo el corpo stipica, le confortatiuo de apetito, e la uirtu
ta digestiua, e cosi fa il cibo piu facilmente padire, e imperho

el pan fatto con el Sale e piu leziro, e migliore como dice Aristotile, e imperho el pistore cio sapendo fa el pan senza sale elqual pesa piu. Ma e pur acuto: e chi el laua perde la cuita tanta. Naoce a chi son sechi per natura, molto uale alli humidi. Imperho facia tua Signoria le sue uiuande esser saponite, Nuoce a chi ha la excuriatione de la uestiga, e a lardore de la urina e a somnanti accidenti. Item a leprosi e scabiosi e a quelli a chi multiplicano il catarro falso. A chi ha la tosse e stretto petto, ma faciala lauare, e usela con moderamento e non nocera tanto. Così spaciati questi capituli che partiene al manzare, e al beuere. Veniamo al uigesimo quarto doue diremo soto breuita de le altre sei cose non naturale.

De sei cose non naturale, e prima diremo de la iere.

Capitolo. 24.

Questo diere ne le sue operatione e mal inteso da la brigata laquale di lui fa pocha estima. E certo li auctori Auicena, e Galieno, e li altri el fa il sole de piu forte alteratione in gli corpi humani, che tutte le altre cinque cose non naturale ditte, e cio spesso uediamo per experientia che alchuna uolta se ritroua lhuomo infermo e de tale infirmita ne per cibi buoni ne per medicine puo guarire che transferendose de uno in altro diere guarisse. E imperho diceua Auicena ogni infirmita non se guarisse per il suo contrario. Anci alchuna uolta guarisse per la iere buono e per transferirse de terra in terra. E de la experientia di questo tale uogliendo dire a compimento sera troppo longo sermone Imperho seguitando al nostro ordine diremo de la coplezione sua, di zouamenti, e di suoi nocumenti e di correliui. Dico adoncha primo che la iere de coplezione naturale e caldo, e humido. Se e piu humido che lacqua lasso tal speculatione ben chel sia tale, nientedimeno in ogni sua dispo-

ce l'ur q. q. si regitandij possi
m' est aut el'ur. p. hyscon.

Nota

si ioue exsicca il corpo humano dico substantiūfice. E questa
e una de le casone de la morte naturale, como dice Auicena, e
questa tale exsiccatione pur non di sua natura: ma pla uirtu
del sole e de le stelle in q̄lo impressa. Cioe Galieno: Auicena e
Auerrois: e il perche anche cosi p̄lo andare del sole, pel cir-
culo di signi mutatione riceue. Diremo partendo l'anno in qua-
tro quadre: che ne la prima uera e caldo e humido. La secon-
da che in la estate, e caldo e secho. Ne la terza che l'autūno e
frelo e secho. Ne la ultima chi e lo inuerno e freddo e humido.

del An
no.

Ne la prima uera comenza a multiplicare il sangue, e pho-
la flobotomia e sicura ne la prima uera. In la estate comen-
za piā piano a uegnire la sede e sminuisse la petito al cibo co-
mo dice Auicena, ne la estate multiplicasse la colera e le in-
firmita colerice: tertiane, e causen ensipelle e somiā: pho co-
mēza a crescere la sede e si nel mēte di smetere la petito: si chel
se uole usare le cose fredde e humide sempre riguardo haue-
do al stomacho. In l'autūno la melāconia multiplica e le quar-
tane e q̄le che uiene da cholera adusta como rogna, cancri,
carboni, e somiā: doue usare pur se uole i cibi humidi e in fri-
gidita teperati di quali habiamo ditto copiosamēte di sopra.

Lo aiere eccessiuo in caldo zoua alli uechij, alli idropici:
paralitici, spamosi e a tutti q̄lli che sono de natura freddi, e ha-
le e grituline fredde como e a stegmatiche febre lequale cosi la
estate abrenia. Ma fa nocumēto alle zonture q̄le relassando
risoluēdo il caldo naturale e i spiriti facēdo discorrere li hu-
mor: tuole la petito al cibo: impaza il bē padire, fa citrinare,
la faza, induce sudore, sminuisse la urina. Il frelo strenze la
porosita del corpo, cōforta lo appetito il cibo, fortifica la dige-
stione: ma cōmoue el cataro, debilita li nerui, noce al petto.
Di che in ultima dice Auicena che le piu utile alli sani che lo
eccessiuo caldo, e de q̄sto ditto se solue la questione de misen

Domenego nostro. Lo humido ben chel sia casone del bon colore, pur noce preparalo. il corpo a molte infirmitade humide, como e apoplezia, epilezia e jomeianni. si che mal e ad habitare in luochò molto humido. Il secho cosi e piu sano. Ma da notare e chel aere uentoso e piu penetratiuo, e pho e piu pericoloso. Si che da quel se guardi l'ua Signoria quanto piu puo. Et anche dal pluuioso fredo al tempo de le chazze, e da lo extuoso al tempo de le paize.

Del exercitio.

DE lo exercitio cosi habbiamo a dire elqual al huomo quando e moderato e principio e casone de sue grã sanitade. E per sua laude qui ponero prima la sua descriptio ne posta da Fulgentio. Dice che lo exercitio e la cõseruatione de la humana uita ma excitatione del caldo naturale. Il per che cosi se cõsuma le supfluita del corpo e fortificamẽto de le uirtu specialmẽte naturale. Et e uno acquistare de tẽpo, e debito, a i zoueni, cõsolatione di uechij. Doue cõclude adõ: ha ql che nõ uole esser infermo guardasse da lo exercitio disordinato. Ma qui e da notare che ogni deambulatione nõ e exercitio. Ma qlla como dice Auicena p laquale l'huomo se fatica p modo che lo anhelito se facia grande e alquãto ueloce e spẽso e tale. Ma appresso scriue pur de sua opinione che a caual se fa exercitio, dico bẽ de buono e suaue troto. E questo tale e domandata da medici exercitio da gentili homini. E ccsi zugare al archò, andãdo a tuore le frize e balestro, zugare alla balla piccola e grossa, corere alla poma, zugare cõ la spada: ascendere il muro: laltare, e de someianti, montare impressa le scale, e dismontare tuore qualche somiante fatica, anche an lare forte e ueloce, e prouare de stare, suso le pòre di pedi. Questo tale exercitio fa risoluere, e cõumare tutte le superfluita che sono rimaste p la digestione, p laquale il corpo se

Capitolo Vigesimoquarto

potēua infermare. E questo tale scusa il corpo da medicina.

Secondo apre le porosità: e perho sia anche lo exercitio chel non uada a locho freddo ne ad aiere freddo e uentoso che cosi piarebe una gatta: fa el corpo cosi leziro, fortifica le zonture e li membri interiori, doue per tutto se fa migliore digestione, e commoue la petito. Ma quando e fatto superchio immoderatamente dico quanto alle nō sue hore: cioe incontinēte dapo il pasto e longo e forte, certo molto nuoce e dispone il corpo a uarie infirmita. E de cio se dira. Ma forsi domanda tua signoria se a tutti e uno comune: o uario? Rispondo che uario. Primo che li flegmatici se uoleno exercitare piu forte e piu longo che li colerici el contrario. Ma i sanguinei men zouamento fra questi dui. I melancconici dieno hauere puocho exercitio a rispetto di altri. Ma il perche me pare sentire tua Signoria non stare contenta: ma anche uolere sapere qualche cosa de la hora, imperho azōzero che in li corpi ordinati che māzano due uolte el di solamēte, e anche uole lo exercitio nanti la digestione, et e cosi casone chi membri tirano a si il cibo cosi indigesto. Al perche la digestiua per lo riposo se perfice piu doue per tal nocumento se po inzenere molte infirmita. E consiglio la squadra di zentili huomini che piacezano che quando se aprossima lhora de la cena per spacio de una hora inanci uogliano mutare passo, e il suo andare il faciano forte. Somiante fatto incontinente drieto al pasto e forte nuoce e cosi impazādo la digestione, dico a quelli che non son usati. Ma uilani marangoni artfici cosi nutriti non tengano altra regula che lusanza laquale ge cosi conuersa in natura perho quel ditto non e per loro. Se uole anche elezere il locho sano. Doue la estate uole essere fatto la matina e per el fresco, e per locho umbroso. Al perche como de li ditti nostri seguita: lo exercitio e de complezione caldo e se

cho . Lo inuerno e bon fra terza e nona , e tanto uoglio chel
sia ditto del exercitio di quali como de lauere ditto e , seria lō
go scriuere se di lui ogni cosa dicessimo . Il pche tua . S. nō po
cosi abelmente fare tali exercitij impo p non m. nchare de
darie ogni aiuto che posso , diro de le fricatione qualche cosa
lequale tiene locho de exercitio . Le fricatione se fano ancho
drieto allo exercitio per resoluere le superfluita subitanee
che per lo exercitio non furono ben risolute . Imperho dr e
to al suo exercitio la bona memoria de tuo fratiello quelle far
fare se soleua . E per piu doctrina diremo in questo modo .
Che de le fricatione alquante sono aspere : alquante molle , al
quante diuersiue , alquante son resolutiue , alquante attractiue .

Le aspere fatte cō el paio aspero tirano subito el sangue
alle parte de fora . Le molle se fano cō le mane molle assai e
con el paio molle , e se queste serano uniuersale molto cōtri
ra al nutricare del corpo . Attractiue se perfice con le molle
e con le aspere . E somiante se fano ancho le resolutiue con le
mezanamente fatte . Del bagno nien e .

D El bagno che pur tiene il locho de lo exercitio non
diremo alchuna cosa . Il perche non e usitato , anche
di quel ditto ne ho assai nel libreto nostro di bagni de tutto el
mō lo a tua . S. mālato , si che in suma qlla po cōprēdere co no
fare debbe e la matina e la sera exercitio in cāragna . E pso
miante le fricatione . Ma certo pur tãio diro di qlle che le ho
suspette ne i corpi repleti , che cosi signandose non se diano
del dido ne lochio . Il pche in tali ho ueduto ingrossare le gam
be e le zonture . Del riposo .

S Paciato hauēdo lo exercitio , uegniamo al riposo del q
in generale diciamo che eēdo cōtrario de lui uiene cō
trarij effetti . Siche lui hauemo a zudicare freddo cō iosisa non
auifice el caldo e humido . Il pche cosi humetta nō resoluēdo

Capitolo Vigesimoquarto

le humidita, e imperho multiplica li humori flegmatici indigesti, fa l'omo cathetico: squalido de colore: e nel uol o sgonfio como uidiamo in li incarcerati, fa l'huomo pigro: graue in le sue operatione. Doue Auerrois dice che li animali uolati li tenua i locho humido se sminuiscono ne la sua agilita e forza. Impho in tali lochi nō di tenere toi ocelli, e como dice Auicena chi lassa lo exercitio spesso siate diuenta eticho. Si che si gnore mio non hauere in ogni modo in irreuerentia lo exercitio debitamēte fatto. Spaciata hauemo la terza cosa non naturale, pigliamo la quarta chie del sonno e del uegiare, e e cōueniente al scriuere nostro, cōciosia chel riposo asomiglia al sonno e lo exercitio al uegiare. El sonno e pur de cōplexione caldo e hūido: il qual (como dice Auerrois) e como li game de le uirtu, specialmēte de li animali, e cōfortatiuo de le naturale. Nel sonno cessano le operatione di sentimēti: cioe uedere oldire e somianti, sentire idolori, lo exercitio di membri cessare il fluxo de li humori. E imperho Auicena. Ex melioribus rebus ei qui habet fluxū uentris est dormire, prouoca la digestionē, e de cio se dira nel ultimo capitolo reffa i corpi debili maxime quādo son tali o p grāde fatica: o p coito supfluo, e cosa auantazata alli uechij. Impho se requiere il sonno. Tua Signoria nō se marauiglia: il bon uole esser drieto la digestionē. Ma acio tua. S. ben intēda la natura di quel cosi diro de lui che secūdo quatro cose el sonno e da cōsiderare. Primo p rispetto del tēpo. Secōdo de la quātitā. Tertio de la hora. Quarto de la forma. Per rispetto del tēpo, se e prolisso specialmēte el diurno dissolue le uirtu naturale e si le debilita se. Lassa le uie de le zonture, refrigera il corpo multiplica li humori grossi flegmatici, fa il corpo pigro, reimpia la testa si che fa ogni sentimento sopire. Ma sel sera ancho troppo pocho pur cōseguita laxitade: indigestiua i firmita, e smarimēto

del cuore, ma sel sera moderata cōforta la digestiua, così u ci bi ben se padiscono: tole la laxita di mēbri, e in suma le uirtu aleuia e se le cōforta. Per rispetto de la qūta e de la qualita de la materia così habiamo tre uerita. La prima se fa stando grã repletionē de humori flegmatici uiscosī difficili da padire così occurrādo el sōno, suffoca el caldo naturale, e i qūli in luce ebullitione como aduiene nel principio de le febre flegmatica, disperge li humori, e prepara il corpo a febre flegmatica longe. E cio nota lamico. Ma sel sera uacuo e li humori siano caldi instabile resolubile. Cio intrauiene chel caldo tale rescalda, bruxa risolue e cōsuma doue il corpo se secha et extenua & uirtutē deiciens. E impħo la regula di todeschi nō e da scriuere che qñ hāno fame uano a dormire. Ma fatto cō la dispositione mezana e bono e de lui seguitara como e ditato del moderato p parte de lhora sempre parēdo bona parata. In nocturno e migliore, de cio diremo nel ultimo capitolo, E generalmente e da dire chel diurno e catiuo: zenera febre i pigri el corpo, fa dolore di capo: multiplica el catarro. E impħo diceua la scuola salernita. Febris segnitics capitatis atq; catarrus. Hec tibi de somno proueniūt meridianō. In grossa la milza: far smarire el colore: relaxa in erui: debilita el petito: zenera apostemate: e molto piu noue quando l homo si subito expge fatto. Ma pur e uero chel se uole considerare la consuetudine: la eta: la debilita del corpo e di membri: che sel sera fatto moderato fr a il piu e il men stando l homo difeso chel non piglia fredo zouara. Per rispetto de la forma: se debe sopra il lato dextro o sinistro o supino: de cio diremo nel ultimo capitolo. Ma qui diremo del stare solamente supino che ne li sani e catiuo sito prepara il corpo a molte infirmita paralasi, apoplezia, in cubo, litargia e somiāie. Alperche tutte le supfluita così p la parte de drieto tirano e nō se puro

Capitolo Vigesimoquarto

gano per lauare como derebino Ma noglio sapia tua Signoria che tal zuzzere e in laudabile. In li infermi e catiuo e mal signo. Il per che significa la debilita de la uirtu di muscoli e di membri che cosi luno laltro sostenere non puo. E imperho se son positi sopra luno lato. tosto e riuoltano supino, e catiuo signo questo era insieme con molti altri peזורi in la bona memoria de tuo fratello cosi per mi d' scoperti como ben sa tua signoria, e di questo tal nostro dire ben se po leziernete intendere quel che del uegiare dire habiamo, conciosia che uno contrario per laltro facilmete se cognosce, cosi como el sonno humecta cosi el uegiare exsicca, e imperho per exiccare il cataro e la reuma comendano i medici el uegiare. Ma fatto moderate confotta la uirtu e il caldo naturale, excita la petito. Forsti domandarai quanto tēpo uole esser quel del sonno, quanto quel del uegiare? Respondo che a questo dare nō se po regula per rispetto de la etade, consuetudine et exercitio, forteza del corpo, habitudine de tutto el capo e de samia ti che cosi se conuiene hauere particolare rasonamento cāli medici, e qui a questi tali nō pono il tempo conueniente a tua signoria p potere hauere alchuna uolta cōfabulatione de cio con quello nō dico pho che non habia spacio sempre con tua signoria per sua benignita, ma sel sera superfluo nace molto al cerebro, e cio. note scholari molto uigilanti e cosi religiosi. Il uegiare superfluo quel exsicca et aduce li humori e cosi e casone de infirmita acute ancho de uoltare la ragione, et hoc de uigilia. De la quinta cosa cioe replicatione per inanitione solo tanto diro al presente che luno e laltro nuoce al corpo quāto sono imoderata, prepara il corpo a piu infirmitade, debilisse la uirtu, del che l' homo die stare attento e sollicito che quando el se troua pieno se debia euacuare. E il per che sotto la inanitione il coito se contiene ilqual e anche zone

uole in regimine sanitatis. Benche Epicureo filosofo fusse de
contraria opinione, inpho de lui alqto diremo specialmēte il p
che la brigata p sue dolce losenge esser rotta a tal uitio pur
cosi accusato da ogni homo, ma nō pho scusato che uano alla
becharia e cōprano la carne senza pesare, et si sene hauera-
no migliore derata, ma se guardano in cucina se trouarano
molto i ganati. E de lui diremo pur secūdo il cōcepto de le al-
tre cose cioe de la natura sua, e di zouamēti e nocumēti e cor-
rectione de qlli. Se e debite administrato, e caldo e humido, rē
del homo alegro ardito como uede tua signaria in li caualli
iguali le cauale uedeno spesso fa lñō piu lexiere; meglio dor-
me, meglio maza, cōforta le uirtu, spesso tole il dolore del ca-
po, et e proua de tristi e bē che cosi zoua hauēdo anche al-
tri boni effetti. Nētedimācho fatto imoderato muta cōplezio-
ne, rēde el corpo freddo, e secho apresso abreuia la uita, acele-
ra el uegiare. E cio prouato hāno alqti uechij Ferarese i qsto
anno che hāno menato moglie de nuouo, tuole lo intelletto e
li sentimēti, e generalmēte debilisse tutte le uirtu del corpo e
anche de lanima. Doue uoglio pur p li antiqui xonzere il dit-
to de Auicena. Il pche anche io son antiquo, dice che quan-
to uscisse la sperma del homo molto se scolorisse la saza: el cor-
po molto piu se debilisse che se de ql uscisse quarāta uolte tā-
to sangue. Doue Aristo. dice nō puo uscire si poca sperma del
corpo chel se debilisse manifestamēte. E Haltabathe. El coito
e cosa da zoueni passato anni uintiquattro p fin a trētacinque.
E inanci e da puo se uole far men. Doue da quel tempo fin a
sessantacinque anni e dapo se uole far men, e si se die lbuo-
mo guardare e rare uolte tohare de signo. Ma de li per
fin al fine de la uita se die guardare. Ma forsi tua Signo-
gnoria domandara tu dice chel moderato fa tāo bene. Seria
uago de intendere questo moderamento. Rispondo che cio

Capitolo Vigesimo quarto

chiarire seria impossibile che fusse uniuersal documēto a tutti. Il pche in questo tale glie molti rffctti: e secōdo la uarieta de quelli glie uole uera dōctrina. uerbi gratia. Prima como e ditto e p la etade e p la cōplessione, e p la forteza del corpo p qualche mala dīssositiōne del corpo, ochij, stomacho alqual molto noce plusanza e p la uacuita e reimpiazza ei sic de alijs. Ma il pche tua. S. habbia qualche frutiuosa cosa e piu particolare rīffosta, doue cōsi possi hauere qualche dōctrina p la quale inuendere possa como in q̄sto atto anche tua. S. regolare se debbe al tuo lōgo uiuere, io ponero alchuni documenti.

El primo sera de lhora nelq̄l comunamēte fallano la maior parte che drieto cena al intrare del letto nō pono dormire se nō caualcano, e cō q̄sta hōra metero i prima el tēpo partendolo in quatro quadre. La prima e la prima uera: a q̄l tēpo meglio fare se po, ma nō glie uoria de mezo posta la quadresima ne li quatro tēpori. Secōdo i lo inuerno. Tertio mēse uole fare ne la estade. Imperho dice el prouerbio. Zugno Lūio Agosto moglie mia nō te cognosco. E in la ultima chie l'auūno anchora meno. Impho dice l'amico. Sanus in autūno si uis paritilo cono. E descēdēdo alle particularita uoria l'hō fatia la digestione del cibo anche sel fusse possibile uoria prima deponere la superfluita de la urina &c. seria molto meglio.

Itē che in tal tēpo nō habia fredo ne troppo caldo. E dopo fatto uole dormire. E la dōna se aspetta sfecialmēte de ingrauedare, e q̄sta tal hōra e la matina i la uora. Macerto pochi tal cosa fare pono. Il pche sempre mena furia cō pocha patientia prīffetto de le cōplessione. I sanguinei hāno piu moneta da spēdere e i pho pono de cio esser piu largi e cōsi spēdendo piu riceuēno men dāno. Drieto q̄sti seguitano i cholericī. Tertio flegmatici. E men de tutti i sagurati melanconici che piu de tristi sono de natura e de forteza del corpo. Doue

Galieno melā onici comeda da inimico mortale dal coito se
guardi. E de la forma sua uol essere debitamente fatta auisan
dote che da lui el fatto darne fatto i pede e molto nocuo del
qual alchuni se diletta, uole esser fatto a cauillo, ma nō il ca
uallo sopra l'homō mettere, che certo, glie grā pericolo. Como
dice Auicena e tutti li altri circa q̄sta materia. Glie saria da
dire molto e intrauegnerebe speculatione assai. Lasso tutto
el cio p̄ piu breuita. Ancho me pare alla materia piu che sa
tisfatto il coreximēto de lui e usarlo men che se po che nō e
cosa che tūto guasti el stōmacho q̄to lui. E cio fa ben tuoi cor
- tesari alli quali anche fa spesso andare il capo intorno. Ve
gniamo a lō: he al ultima che se no nina accidēte dāio. Ma il
perche sono tali accidēti de diuerse nature. Impho diremo de
luno dopo laltro uo nūālo pur i principali. E cominciamo
al gaudio como da piu digno ouer letitia: e de cōplexiōne cal
do e humido ha la natura del sangue il peche e suo effetto in q̄
sto tale se moue i spiriti de dētro alle parie di fuora: doue se
tale de lor mouimēto sera moderato parturira cō grā gau
dio iocūdo e saluifero. Ma sel sera smisurato, cōsi partēlosi
i spiriti dal cuore e in smesurata quita: uenēdo loro alle par
te di fuora del corpo, e cōsi in q̄lle resolue dose e q̄sto subito
nō potēdose il cuore già refretto p̄ lo abādonare hāno fatto
tali spiriti cōsi nō potēdose refare subito de la perdita neces
saria al suo uiuere seguita cōsi el sincope e la morte co no di
ce Auicena. E già e ueduto q̄sto in effetto. Il gaudio tēpera
to cōforta l'anima: ingrassa el corpo e fa bello. Impho dico
no le dōne quāto se lamētano di suoi mariti. Alegrezza di cuo
re fa bella pelle de uiso. Questo tal gaudio diuersamēte se ri
cercha. Chi cō canti chi cā dōne, chi cō l'auar, chi cō signorie
chi cō oldire le cose de Dio: e de tutta de bbe esser bē informa
to el medico &c. La tristitia e timore de natura tiene del

Capitolo Vigesimoquarto

melanconico freddo e secho. Imperho dice el Saluatore. Spiritus tristis exsiccatur ossa. In questo tale se riuoca i spiriti de fuora de dentro: e quando tal mouimento e subuo e disordenato puo anche indure la morte cosi reuocando tanto caldo al cuore chel risolue in pabulo de spiriti uiuificatiui del cuore doue seguita extinctione de quelli, como se extingue el fuoco quando glie manca le ligne. E cosi dapo la morte, e questo secundo mi e molto piu forte mouimento, e con piu difficulta uiene che quel che iterulene nel gaudio. Anche piu facile cosa e che i spiriti in gaudio alle parte extreme si risolua chal sangue del cuore, e i spiriti p el caldo cosi reuocato. Doue tua Signoria ben comprendere puo la solutione del dubio che domandare se suole di che moreno piu homini o de gaudio o de tristitia. Queste tristitie smagrano el corpo, sono casone de molte infirmita melanconice. El timore alchuna uolta zoua in quelle. Doue gia e ueduto per uno forte timore che se guarito de la quartana. La ira e furia da colera uiene: hano de quella complessione, cioe calda e secha commoueno el sangue e quel accende e cosi la colera, doue causauo febre colerice e somianii mali. In ballo con queste uano angustie, dolori affettione grande de una cosa piu che de una altra, uergogna e somiante operatione, ne lequale l'homio prudente se debe moderare, e siego hauere patientia, che gloria e de ogni uirtu. Il perche Signore mio caro supplico tua Signoria de mi patientia hauere dignare se debba e darmi perdono se in queste tale sei cose non naturale non ho ditto sufficientemente che pur me ho sforciato de cio fare per a ti piacere.

Queste sono Regule per conseruare la sanita de li corpi humani lequale sono desdoto. Cap. 25. Re. 18

LA prima generale che da li cibi catiui ogni homio che sua sanita desidera guardare si debba, usare le cose lau

dite de lequale ditto hauemo adpieno. E si de le carne como de li frutti e de le altre cose: che certo de catiuo principio aspettare non se dite altro che catiuo fine. Et imperho qui stiano attenti quelli i quali non temeno el manzare de le catiue cose dicendo el non me fa male: ben la padisco como ben spesso fanno le donne e li homeni, o per gulosita o diletto, o per essere de ditto innamorati uogliendo fare aduerti e altri dezzuni manzando porri, rasi, macharoni e someianti. O di Auicena che dice debe guardarse chi mangia catiui cibi dicendo ben li padisco che non rimangano inganati: che de questi tali dopo per spazio de tempo se genera catiui humori che farano catiue infirmita e dopo inducera la morte. La secunda che lhuomo sano uole manzare dopo chel appetito lo inuidare non inanci. Et anche quando non die tardare troppo, il perche tal tardare e casone cosi de reimpiere el stomacho de catiui humori: e in fine de generare catiue infirmitade. E cio per esperienza se troua uero: ditto el homo sano il perche in molti mali dispositi non gli e mai appetito ne anche a molti altri iquali non uano con appetito alla tavola: ma como hanno comezito a manzare se gli moue questo che per humidita che dal capo uiene che cosi relassa la bocha del stomacho, anche perho non se uole como uiene lappetito o al manzare o al beuere manzare o beuere il perche spesso tale e medoso como ne li ibriaghi e giottoni. Tertia che lo inuerno uole le uiuande esser calde che certo cosi frede manzate non grandamente al stomacho imperho a tal tempo se uoria manzare a prouo al lauezo si che la cucina non uoria esser troppo lontana. La estate fredda o poco calda. E certo Signor mio ben salua tua. S. la regola de la estate. Quarta che quando lho se sente grauare el stomacho per el cibo allora stare debbe dieci hore con abstinentia perfetta o con altro rimedio quel madurare che se mangia cosi sopra tale cibo, non ben

Capitolo Vigesimoquinto

digesto meterasse a pericolo de incorrere in qualche catiuo
accidete. Doue como uoleno li auctori, specialmēte Auicena.
Nō e cosa piu nociua quāto ponere lo indigesto sopra lo indi
gesto che di tal fastidio de stomacho si sera de humori grossi,
sera casone de fare uegnire le goite, mal de rene, grossezza
de milza infirmita flegmatica che sera de humori sutili, ue
gnerano le febre acute, e tali mali accideti. Quinta che de in
uerno nō se debano manzare cose leziere de pocho nutrimē
to, ma bone e assai. Il perche il caldo naturale, e cosi piu forte
nel tal tēpo. E in la estate e il cōrario. Sexta che da po pa
sto se uole fare uno mouimēto suaue acio che cosi el cibo de
scenda al fondo del stomacho: o stare in pede. Doue Ruffo di
ce incessus hic mihi placet et maxime post prandiu. E che fra
le cose leziere che cōcorāno a fare bona digestione e propor
tione: e il beuere como el manzare. El troppo beuere fa nodas
re il cibo. E il pocho nō lo fa penetrare como doueria. Impho
se uole māzare e beuere insieme e nō beuere in una uolta o
in due solamēte. Septima che se uole dormire cōil capo le
uato piu che se po e farse hē coprire de pāni. Il pche queste
due cose molto zouano a fare ben padire. Octaua chel cibo
se d-bia tuore in quāta cōmesurata: e cio se cognosce per el
suo cōtrario che quādo glie il signo l'omo se sente sgonfiare
lo a belito el strenze, e tutto i pegrito g'ie uene i rutti gur
gulire, e sente nel corpo. Nona che se al buno tuole il pasto
cōueniente, e pur nō lo possa padire sminuisse la quāta e in
lo numero cioe in piu uolte ponēdo pur tēpo debito fra luno
e laltro. Decima che partiene al ordine che se tu hai i cibi le
zieri che se tu māzara prima i grenosi e poi i lezieri: i lezie
ri cosi prima se padira e nodara nel stomacho, e corrūperas
se nō trouālo uia de uscire. Imperho prima alijs paribus. Se
uole prima manzare il resto: simelmēte i latticini, ben se co
stuma

Suma il contrario p la bucolica cortesana, e la lor grauita, e leuita e ditta ne li suoi capituli. Vndecima chel cibo usitato ben chel sia cō alquato nocumēto, e migliore chel nō usitato. E la rasone di questo debe il medico a suoi infirmi piu tosto cōcederglie uno cibo cōueniente con alquanto nocumēto così essendo da lo infirmo desiderato che dargliene uno migliore cōtra il suo uolere. E cio uole anche Ipocrate in li suoi afforismi. Imperho diceua Auicena quel cibo e migliore che fo migliore tu intendi cō il sale. La duodecima nō e cosa pezo re quando in una mensa se manza de diuerse maniere uiuande. Il perche luno p laltro così se corrumpe specialmēte quando non son tolti con ordine debito, e fra luno, e laltro se glie mette tēpo aspettando il secundo. Si che così fa lhuomo del stomacho una caldiera da hoste in laquale sempre e de cotto: de mezo cotto: e de crudo aspettando forestieri. Ma pur certo dico che anche guardare se debbe lufanza como di sopra ditto e. I signori da picoli sono aieuari e gubernati con tanta diuersita de cibi, e così grandi fatti e nutriti, si che credo tua Signoria in tal cosa men peccare di quel che farebbe el tuo citadino pur con uno sol cibo continuamente nutrito, che questi tali quādo pigliano cibi de due maniere certo ne i primi zorni glie agrieuarebino. Imperho ben diceua Auicena quando de somianti tratta. Verūtamē dosus uehementer est considerandus. Ma pur se uole in tale men multiplicare sel se po. Et anche aprire lochio al ordine chel uada in prima i cibi lezieri, e li grossi rimangano de drieto. La terzadecima che uso a manzare carne assai spesso se debba fare salassare. E regula de Auicena de regimine sanitatis. Mo comprendo tua. S se li tuoi Feraresi se debeno stesso salassare: quādo le etade e uirtu &c. el patisse. Auicena fu arabo e molto bebe la flobotomia in reuerentia, che glla così leziermēte

non facea como Galieno che grecho fu . Si che gia fu ripreso , che troppo ardito era nel salassare . E certo a mi pare il cōtrario che cō questo ditto de Auicena me doueria fare piu ardito . E questo note chi ripreso me hāno . La quarta decima e molto contra la brigata che drieto al cibo beuere nō se debe spcialmēte uino . il pche impazza la digestione : fa lo cosi indigesto penetrare , e cosi oppila e prepara li humori a putrefattione , fa ascendere i uapori al capo multiplica el cataro elqual e madre de ogni infirmita . Ma lacqua beuuta ben che la impazza la digestione non da casone al uapore , non fa il cibo cosi , anzi piu tosto el fa descendere indigesto in lo corpo che e men ria . La quinta decima che i frutti freschi comunamēte nō son boni se nō a quelli che son colerici e faticati in li tempi caldi , a questi fano zouamēto se ueramēte siano māzati nāzi pasto : como persichi brugne e nose e meloni . E certo ben che in quella hora glie dagano zouamento , pur zenerano sangue aquoso preparato a putrefattione e cōsequentemēte a febre . La sestadecima p quelli che uole no smagrar e sempre manzare sutto : andiamo ad Auicena che dice : māzare cōtinue i cibi sechi ce tole la forteza del corpo , tuole il bon colore , e cosi il corpo secha , se uole in ogni operatione moderarse . La sestadecima che guardare se debe latua . S . da olio e da grasso che stato sia nel uaso de ramo e de cio ne sei forsi aduisato nel libreto nostro di bagni . Dice Auicena , non sia metuto olio ne grasso in uiuanda che sia stato in uaso de ramo . Lultima nel presente sia grausmento che uiene per lo pane : e non ben padito e pezure chel grausmento che de cio uiene per la carne , e forsi da questo de Auicena se tuole questa au . Florita uulgata . O n uis repletio mala panis uero pessima . Qu : ste tale regule : e uoglio siano a tua Signoria uno fundamento a molti altri che per questo sa

perai sempre rendere qualche ragione. Et anche cosi coreze
re particolare errore. Vale.

Qui notaro certi dubij de le sopraditte cose. E com
inciaremo alla menta, Cap. 26.

El primo dubio uoglio comenzare de la menta laqua
le posta e calda. il perche la e herba zentile e spesso
se apresenta alla tauola como di lei di sopra ditto e. E che fre
da sia adducono Aristotile ne lo .xx. problema che cosi pare
meterla fredda. Il pche dice che antiquamete in li exerciti co
mādato era che manzare nō se ne douesse; e rēde la casone: p
che e fredda, e corūpe la sperma e cio e contraria alla forteza
del corpo e alla audacia Ancho dice che con lo aceto beuuta
astrēze il spūto del sangue. E cio da caldo nō po interuenire,
il pche il caldo fa fluere como noi uediamo quādo il metal se
scalda. E contrario hauemo scritto, zonzendo chel se troua
una specia de menta nominata griecha. E de questa tanto diro
che le prouocatiua del morbo caducho, imperho nō comendo
luso di quella che pur da nui la usamo in fritelle. Del man
tastro non dico perho chel non se manza, ma pur e piu caldo
e piu secho de la menta. E alle ragione ditte dice el Conci
liatore che forsi fu errore del translateore. E pur per concor
dare Aristotile con gli altri dire habiamo che anche lui uole
che la sia calda, ma per accidens refreda il corpo. Il perche
excita la luxuria: e conforta i membri generatiui, Doue cosi
usando li homini el coito se debiliscono e si se afrediscono e
fasse inutili al fatto darne. Questo uoria che lezesse i uostri
capitanij e soldati che in cento lance glie son ceto putane che
sono pezoze che la menta. Che la strenze el sangue, cio fa per
la stipticita sua; e sua calidita. Così da la frigidita del aceto e
ripresa. E il suo caldo zoua a sutigliare il sangue e fare chel
ritenuto piu facilmente escha fuori.

Capitolo Vigesimoſeſto

Secundo dubio del ſeſtro Caprino.

Ditto ſu de la:qua del latte medicina generale di tuoi
 Ferareſi eſſer calda. In cōtrario pare uolere Auice
 na ſecūdo. ij. de cura diminutionis coitus. Dice lacqua del latte
 e inſrigidatiua e humectiua. 2. 13. 3. Et acqua lactis eſt inſri
 gidatio. E Galieno. 7. de ingenio in cura male cōpleſſionis ca
 lide uentus, ſpuma lactis exhibeatur. Per queſte auctorita uo
 glio ſapiano li Ferareſi, e uoi che lacqua del latte p ſua natu
ra e freda, e humida, ben che in ſi habia alchune parte acute
 ſerroſe como dicono del aceto, e che ſe calda, e queſto inter
 niene p lo conaglio che coſi gli da calidita, e da ficcità, o per
 altro ſomiante como e il cartamo, che e la ſemēza chi la man
 za paga, e como il latte del figo como dice Auicena tertio an
 malium. Anche el marobio fa cio: ma ſel ſe coagula con coſa
 freda como e il taſſo barbaſſo a Ferara ditto albeone, pur re
 mane freda, e humida, e coſi non ſolue, ma molto remette lhu
 more caldo in ſua calidita, e pur e aperitiua e utile a quelli
 che hanno i ſidigacij etc.

Terzo dubio ſe prima ſe die beuere nanti
 il manzare, o non.

Per rezimento bono ſe domāda ſe prima debiamo mā
 zare tutto cio che uogliamo e dapo beuere: o meſſeda
 re luno cō laltro como ne la ſeſta regula ditto habiamo. O ſe
 prima debiamo comēciare dal beuere como fano le oche ſua
 ſo lequale ſe ſundano li imbriaghi dicēdo che p coſi fare ſe ui
 ue piu lōgamēte. E p q̄ſta ſua raſone ſe conferma la regula
 decima che uolechel ſutile debia eſſere antepoſto, e como pa
 re il cibo piu groſſo ſi de eſſere poſtpoſto. E queſto pare cō
 firmare Haliabate, e dice. Quelli che ſono rellaſſati de preſo
 ne prima debeno cercare laiere, dapo beuere, e dapo el cibo.
 Ma che prima ſe debia māzare il tutto che l homo uole dapo

beuere in ultimo pare uolere Almāfore, dice nō se uole beue
 re lacqua sopra la tauola. E nō dapo che se ha māzato: doue
 Haliabate quando l'omo hauera sufficiētemēte māzato e che
 assetato sera il cibo nel stomacho beua de lacqua freda quan
 to glie sera necessario. E Auicena, drieto al māzare beua e
 non in l'ora del māzare quantita alchuna che conferischa al
 cibo. E cio pare uolere Galieno. 7. de ingenio. Il cōtrario po
 ne la nostra regula ditta: e per dissoluere il dubio metero al
 chune cōclusioni p piu breuita. La prima che inanci che se
 māza absolute nō se debe beuere ne acqua ne uino ne altro li
 quore se q̃llo non se tolesse p uia de medicina. Il perche ogni
 cosa tale cosi freda occorrendo alla neruosità del stomacho
 quel molto offende. Se la e tepida tal debilisse: il perche il te
pido exsolue la uirtu, e cosi uediamo tale indure el uomito.
 Se le calda cosi ancho molto offende al stomacho como dice
 Auicena penetrādo p la tunicha neruosa, e li lassando sua fri
 gidita, como uediamo le mane di barbieri con lequale lauano
 la faza con lacqua calda, e questa tal scientia laudano tutti li
 arabi e greci como ditto e de lacqua cosi e da intendere del
 uino. Doue Galieno secūdo afforif. chi a dezuno beuera inco
 rera spāsimo o alienatione de mente. Dico ancho che pla sua
 frigidita massime quādo e molio in quātita, e sufficiēte in uno
 corpo resoluti darglie la morte como a uno tēpo de le ga
 zole in padua intrauēne a uno uechio, che la matina ando alla
 tauerna cō grā sede como l'hebbe beuuto uno grā bochal de
 uino morite. E ditto absolute, il pche a chi e cosi usato a be
 uere inanci, e mezo, e dapo nō fa nocumento ditto. Doue Au
 cena la usanza e cosa fora de natura prima, che chiamare se
 po natura secunda. Ma se alchuno hauesse ardore de stomac
 cho cosi beuere dapo cena como togliendo medicina. Doue
 Almanfore, niuno nō die beuere a dezuno acqua ecceto a chi

Capitolo Vigesimoſeſto

ha grande ardore de ſtomacho. Alquanti Arabi, che manzando e beuendo como ſe fa comunamente in fine ſe doueſſe beuere una bona quantita de uino dicendo loro che coſi deſcende il cibo al fundo del ſtomacho meglio affai. E queſta opinione me pare bozi regnare in le corte e in caſa de zentili homeni: che datoglie lacqua alle mane beueno. Ma qui e pur da cōſiderare che tal beuere e o p lauare ſe i denti o la bocha da li reſidui del paſto tolto: o p dare piacere a la gola, o p ſeguitare li arabi. Se per la prima caſone: lauata la bocha ſe uole butare fuora. Se per la gola, e non glie regula. Se per la opinione de Arabi, ſe uole laſſare ſtare. Quel coſi tolto impaza la permixtione gia prima fatta del cibo con il uino. Si che meglio ſe fa coſi inſieme luno cō laltro meſedando como appare quando una groſſa coſa con la liquida diſtemperata ſe uole: E coſi meglio il cibo diſtemperato ſe padiſſe. Ma pur nel tēpo de la eſtade ſe po beuere uno pocho dacqua dapo cena quando cio glie gran ſede. E a puti dargliene piu ſicuramente ancho da mezo di. E il pche queſto beuere drieto al paſto e forte uituperato. Coſi generalmēte uoglio dire alchune auſtoritade, accio che tua. S. cio che habiamo ditto meglio intendenda. Dice Galieno. 7. de ingenio. Si uero ſiticuloſi ſupra cenam fuerit abſtinere eos a potu penitus triſte fit & inutile: paucum etenim dādū potus: ut mitigetur anxietas & humilietur ſitis. Et quarto afforif. Oportet proculdubio ſitiētibus potus detur, quod interdū cōtingit propter malā cōplexionē ſtomaci calidā aut humores colericos aut cibos calidos ſeu horā calidā. E ſia notato che cio intende eſſer zoueuole quando el ge coſi grā ſede ma ſel nō glie ſede non ſe uole beuere. Ma dice Galieno che a i puti nō ſe glie debe in tuto tore il beuere de lacqua freda: ma ſpeſſo beua ſopra il cibo ne la eſtade. Ma (como piu uolte e ditto) cōſiderare ſe debbe luſanza.

9.
eſtade
puri

Gal.
Med.
6. p. 10

ult.

1. uolte
se. ene

A chi usato non e sel beuera senza gran casone, ben se troua dapo pentito. E alla rasone de la regola dire se debe quella intenderse comparando cibo a cibo al beuere, E alle altre rasone pare la solutione di ditti nostri. Ma al ditto de Galieno se uole intèdere doue fusse mala dispositiõe calda de stomaco.

Quarto dubio qual e meglio o ben disenare o ben cenare.

Q Val e il meglio o ben disenare o ben cenare, e il pche son certo tua. S. de tal legere uageza ne hauera imphe se parlaro longo scio hauerai patientia. In questo tal dubio se ritroua alquati che laudano el meglio disenare. Alquanti el contrario tiene, e cosi adduro alchune rasone de le parte, che meglio sia cenare. Arguiscono in quel tẽpo pur quantita de cibo se puo pigliare nelqual meglio se padisse il cibo: questo e il tẽpo della notte. La notte nõ e intenta ad altra occupatione, e cosi men impazata fa migliore digestione. Anchora ha piu tẽpo la notte et e altoriata dal somno, ilqual (como ditto e) la fortifica e tutte sue rasone seria sopra questo dire, si che p breuita se lassera stare per dire piu utile. Ma chel se deba meglio disenare arguiscono. Il perche la natura nel zorno nel padire meglio riceue il grande adiuto dal caldo del sole uiuificatiuo. Anche intrauiene lo exercitio cosi moderato molto zoua alla digestione. E ancho per quel le superfluita le quale la natura graua e debilisse cosi meglio se risolue e consuma. Doue dicono che la notte la natura e intenta alle consumptione de le superfluita che se sera grauata da la cena ta le operatione e impazata. E quelle tale se corũperaro farano molte e uarie infirmita. E imperho dice el salernitano. Plus morticene decies quasi bella dedere. La natura cosi non po esser intẽta a tãte operatione per maxime quãdo due operatione come cõtrarie, che cosi como e degerire il cibo e quel retignire, e digerire le supfluita e q̃lle risoluere, e del corpo

Capitolo Vigesimoquarto.

e membri discaciare son como contrarie. E per piu breuita me daro a le conclusiõe. La prima che li infermi debeno meglio disenare: il pche como ditto e ne la notte, la natura e in teta alle resolutione e digestione & expulsiõe de le molie superfluita legle molto li grauia. Imperho cõforta p lo somno como e ditto del somno se riuolta contra ql che glie piu inimico uogliãdo costi da si descactarlo doue se glie sera dato grossa cena. il pche anco el caldo nel suo pñcipio glie cõtrario como dice Arist. nel suo de aña: e primo de generatiõe costi sera forte grauata e cõbatuta. E uegnendo a la secũda prima ponero una distintione di corpi sani, che tali corpi son forti e robusti como son li attaleti o pur mediocramẽte tali.

Cõclusio secũda: li attaleti dieno mazzare piu a la cena: e questa cõclusiõe uole Galieno. e la rasone: il pche q̃sti tali hãno la uirtu forte e il caldo grãde chel zorno e suff. ciẽte a cõsumare le sue supfluita: e anco aiutati da li radij solari e dal exercitio. Doue il pche hanno necessario de molto sangue la lor natura costi fortificata. La notte e spaciata da la supfluita e tutta a la digestione e qui nõ procede altramẽte il pche tale nõ habiamo. Tertia che li homini sani iteti al exercitio ciuili merchãtie e somiãte che nõ e troppo grãde debeno meglio disenare: e la rasone e ditta p rispetto de le supfluita che se hãno la notte costi a cõsumare, e q̃sta comẽda Galie. de regimine sanitatis. E adduco lo exẽpio del antiquo medico e del filosofo grãmatico iquali cõ q̃sto ordine longono molto sua uita. E certo anco nel mio exercitio mi trouo piu utile assai bẽ disenare e legermente cenare. Quarta che iulani muratori carari: marãgoni e somianti de forte exercitio debeno meglio disenare: q̃sta tale uole Auicena. e la rasone il pche in q̃sti tali nõ e il cibo necessario sol p nutrire: ma ãche phũciare imẽbri e rorarci acio che nõ arefrezono p lo exercitio e p resio

Per conseruare la sanita.

Reuerere a la euacuatione fatta p lo sudore, Si che i q̃sti tali e bi
sogno piu cibo nel suo disenare che anche piu uediamo per
experientia che q̃sti tali manzano tre e quatro uolte el di e
pur bẽ padiscono, che certo molto e da cõjlerare q̃sta usanza
za como e ditto e diremo qui apresso. Quinta che q̃lloro
ch pur se exercitano pur de exercitio forte. Ma nõ forte cõe
el preditto che sono caualcanti o itinerarij debono miorare
la cena sopra el disenare. Anci i tal comãda Hiliabate che nõ
debiano disenare. Doue Galieno de re. sa. Oportet illum qui
debet excitari, corpus mūdũ habere. E cio uolse Auicena: e
la rasone. Impho che coſi tãto mouimẽto se corũpe la diges
stione che da po da casone de catiui hũori e finalmente de in
firmita. Ma sel fusse caualaro che coſi stesse quasi sempre a
cauallo dico che de loro dire se debbe como di uilani maran
goni ditto e. E imperho signor mio se dice per itali caualcan
ti non como a caualari ma como cittadini e zẽtilhomeni quan
do la matina disenare uoleno facialo uno da caualcare: cioe
manzano pocho. Sexta che molto e da considerare lufanza:
il perche como dice Auicena. Lufanza e cosa fuora de natu
ra e una altra natura, e che altera la natura prima: e fi
per la mita como dice Ipocrate e Galieno e Tullio nostro
che la consuetudine per antiquita innatura se conuerte. Si
che disenare piu: o cenare piu o men se uole molto cõsidera
re la consuetudine la quale como dice Ipocrate: e cosa gran
de che molto cõferisse in lo rezimẽto de tenere lhom sano.
Si che signor ho cio ditto: il pche tua. S. ha coſi acostuma
to il corpo. Lo inuerno fa la cena miore: doue se nõ fusse p
ufanza cio nõ laudaria p il tuo longo uiuere: che certo como
ditto e, meglio seria cenare mẽ. E qui me argumẽtaro cõ lo
Almãiore: che dice che le catiue usanze se uoleno tuore uia:
ma q̃l tuore se uole fare a pocho a pocho: ma nõ subito: il per

Capitolo Vigesimo sexto.

che la natura non sostiene tale subite mutatione. Ma se tu fus
se piu uechio cio nõ confortaria dicẽdo Damasceno mutare
le cõsuetudine e cosa nociua e molto molesta specialmente a
i uechij. Septima che a cataro mal de ochij e uniuersalmẽte
defetto ne i membri del capo debeno men cenare assai: il per
che i uapori che se lieuano la notte nõ resolueno como quelli
del zorno: liquali se risolueno per lo exerciuto di membri el
zorno. Imperho se uede la matina li ochij esser imbratati e
impegolati e non el zorno. Ottaua che nel tempo del caldo
anche la cena uole esser minore che per la calidita de la not
te coſi e impazata la digestione resolucendo se tropo il caldo
naturale. Imperho I sirri fanno mazore disenare. Nona nel
tempo del inuerno anche il disenare die esser mazore. Il per
che la luce del di e i radij solari confortano la digestiua: e si
resolue le supfluita e le humidita: molto auco il fredo del aie
re panti parestusim fortificando il caldo q̃lle cose risolue. Si
che la natura la notte nõ impazata meglio cõsuma le super
fluita. E q̃sta tal regula obserua li ultramontani de regione
fieda. E specialmente i seraresi de tutti meglio regolati nel
sano uiuere. Si che signore mio a tal dubio como apare non
se po rispondere in una conelusione &c.

Quinto dubio quante uolte se die manzare el di.

SE in uno di naturale e da manzare una sola uolta o due:
che una uolta tãtũ se adduce rasone morale, il perche
l' homo e animal rationale. Intendo de esser principalmente
a le operatione intellettiue. Separandose per questo dale be
stie che sempre cercano il pasto. Imperho die essere cõtento
de tanto cibo quanto ge basta per sua uita scampare: questo
pare una uolta el di. Ergo il contrario dice Cornelio celso
da tuoi consiglieri per suo ornato scriue coſi tropo amato:

dice chel consiglia li homeni piu tosto dabbiano manzare due uolte el di. E certo possemo coſi ditto persuadere che conſiderando in nui due resolutione: una se ne fa la notte: l'altra el di como e dechiarato nel precedente dubio. E il tuore del cibo e ordinato per ſatisfare in tale resolutione. Coſi adoncha meglio e de manzare due uolte el di. Il cōtrario tiene tutti li arabi che uoleno che in dui di naturali se deba m̄zare tre fiate. Queſto e il precedente dubio: e coſi moſtro. Il pche tale abſtinentie piacino a tua. S. e pur per conſuſione reſpondero al dubio. Prima che i corpi caldi humidi e graſſi ben compatti e ben diſpoſiti circa el corpo e il figato che hanno del ſangue ſuffiçentemēte nō molto ocupati che ſono qui i q̄ſto noſtro aiere che hāno quel che al ſuo uiuere e neceſſario debbono manzare una uolta el di, e circa el mezo di, e queſto tale obſeruano alchū ſacerdoti: doue Almaſore cibare due uolte el di a i corpi graſſi glie noce. Queſti tali abundano de molte hūdita e hanno biſogno de molta reſolutiōe. e imperho non hāno biſogno de molta reſtauratione. La ſecunda il contrario i corpi magri ſechi de ſpiriti reſolubili hanno biſogno de manzare due uolte el di e forſi piu: e la raſone ſe tuole per el cōtrario de q̄l ho ditto doue Almanſore: manzare una uolta ſola el zorno a i corpi magri e ſechi gli nuoce.

Queſte due conſuſione uoglio coſi diſputare debba tua. S. cō pelegrino che uno tra al graſſo laltro al magro. La terza che cōſiderare molto debiamo la etade e la cōſuetudine: la uirtu e ſomiāte cō arte e exercitio &c. Perche li puti uoleno manzare due e tre e piu uolte il di como dice Ipocrate. Qui creſcū plurimo i digēt nutrimento. Impho errano alcuni pedagogi che uoleno tenere i ſuoi diſcipuli a tale abſtinentia. E anche le madre che molto ſon deuote a farli deſunare troppo o ſpeſſo o cōtinuo. Somiāte uoleno m̄zare idecrepiſi

Capitolo uigesimo sexto.

giou che sono como una lucerna propinqua a la extintione. I zoueni due fiate, e cosi da. xiiii. anni in suso gli adolescenti. Ma uole i puti fin ad anni tredecim mazzare spesso e molto come ditto de li decrepiti spesso: ma pocho e auuiazato. I zoueni e li adolescenti fra il pocho e il molto e il mezo. *uicchi* La quarta i uechij nõ decrepiti uorebino mazzare in dui zorni naturali tre uolte mettendo spacio de hore dodece fra pasto e pasto.

Quinta che como e ditto se uole guardare la consuetudine e cõ quella gouernarse. E se da quella se uoleno partire par tesse como e ditto neldubio precedente. Sexta in li tẽpi cal di e in lochi laudato e il manzare due o tre uolte secundo la usanza: la resolutione: la etade che i puti costi piu se rissolue che i decrepiti. Septima a chi se fatica e guadagna el pã cõ le mane glie conuiene manzare spesso: la rasone e ditto nel precedente dubio. Ottaua che costi cõuiene il beuere ne i tẽpi caldi specialmente inanci cena, quando se spiera il cibo esser uscito del stomacho: e e appellato potus delatius. Galieno. 7. de ingenio. E de cio questo pocho basti.

De sopra i frutti se die beuere. Dubio sexto.

li **S**E sopra i frutti se die beuere, q̃sto e dubio domadato ma mal obseruato: il perche la brigata piu honora la bucolica cortesana. Prima adduco Haliabate che dice. I psichi se uoleno manzare quando el stomacho e uacuo: da po beuere de bon uino uechio odorifero. Secundo adduco la fama comuna ala quale credito dare se glie debbe. Ilpche como dice Aristotile la fama nõ e falsa che i populi lauda. El se dice quando se ha bõ uino questo sera bon p li meloni. Ilpche pare a la brigata chel debia corezere i nocumenti suoi e esserglie como una triacha. Il cõtrario uole Auicena. Dice sopra li cibi de catiuo hũore beuere uino inaci et mazzare o da po mal e. Ilpche fa costi il catiuo hũore penetrare ne lo

Per conseruare la sanita.

extremitade del corpo. Molti de li antiqui le troua signori
che non uoleno chel se beua. Alquaui pone che beuere se deb
ba Si che p acordare questi tali ponero la sententia de Pietro
mio dabano ditto conciliatore respodendo p conclusione prima
che essendo grada e molesta sede beuere se uole p secorere
a tal molestia: e anco de laqua sopra el cibo ditto: e de Galie
no. 7. terapentice et. 4. Almasforis. Et anche sopra nel terzo
ditto habiamo de cio qualche cosa. Secundo non glie essendo
tal accidente e uoiando beuere sopra i frutti p corectione di
suoi nocumeti considerare se die se tali frutti se son freddi e fa
cili corruptibili. E de cio hauto ha dottrina a li soi lochi. E
in tal caso se de beuere bo uino aromatico e uechio: ma po
cho i quantita. E cio uole Auicena e Galieno: ma se uora tuo
re per alimento e p riportare il cibo tale como se fa beuendo
el uino co li altri cibi: dico che sopra tale no e da beuere p la
rasone ditta in contrario. Terza che pur cosi per alitione
o per depositione de frutti tali l homo beuere uole: men mal
e beuere aqua che uino. Ilperche cosi piu tosto descende del
corpo. Ma nota che se tale hauesse le budelle frede forsi
glie faria cosi uegnire idolori. E certo se e ueduto i experiē
tia me augmēto uegnire del beuere de lacq che del uino dico
sopra i frutti. Et e ueduto alchuni essere morti per hauer be
uuto el uino sopra i frutti, et hauer habuto mazori dolori
per il beuere il uino che laqua. Ma forsi dira tua. Sio non
uedo tanto periculo como tu fai per beuere el uino sopra
i meloni anzi nissuno. Acio rispōdo che certo pur fa nocumeto:
Ma cōe dice Galieno tale hozi e como insensibile domane fa
aggregatiōe de uno e altro poco: e tati pochi fa uno assai. Si
che nel fin del agosto o de Septēbrio del manzare di meloni
de Luiu o de Agosto sopra iquali cosi e stato beuuto uen go
no le infirmitade febre cioe o altro male: e certo credo sia

padisse. Ilperche il figato meglio comprende el fondo e sopra quel zase ponderoso: e cosi fa del caldo mazore impressione in q̃llo. E q̃sto uolse Auicena cosi allegando: dapo e da ritornare suso il dextro. Ilp:he il figato prima cōprime ua el fondo cosi male aprire se poteria. Doue per tal suo meglio se apre assai, et escano le superfluita e il kullo di quello e tuto cio hauemo ditto se intēde ne i corpi sani. Ma sel fusse uno che hauesse el corpo fluxibile cioe la tlenieria meglio e per la rasonē ditia chel dorma sel po sempre su il lato sinistro che cosi il fundo sta piu diuiso. E sel hauesse il corpo stiptico meglio e chel dorma suso il dextro per la casone contraria. E queste cose como de le altre sono mal notate. E chi ha il figato caldo guardasse da dormire suso il lato dextro. E chi ha il stomaco freddo zasa piu chel po su il lato sinistro. Apreſso sapia tu. Si chel dormire con il corpo in zoso e bono: Vnde dice Auicenna dormire con il corpo in zoso e sia tu chel cōtērisse molto alben padre. Il perche cosi se comprēde e se ritiene il caldo naturale e cosi se augmēta. Ma il dormire con il corpo in suso cioe in boccone e pessimo: laſsa mal padre: e le superfluita del corpo tutte corino de drie to et e casone de molte infirmita como nel sonno habiamo ditto. Ancora e meglio dormire con le gambe ritratte che estese. Il perche i membri cosi meglio s'appropinquano uno a laltro e cosi a la digestionē per tale propinquita se aiutano luno laltro e fasse miore, e perho faro fine al capitulo.

Ma quel che de Aristotile e allegato diciamo che ben meglio se dorma non perho fa miore digestionē etc.

Ottauo dubio se lhō se de purgare ogni anno o uero non.

SE lhomo se die purgare ogni anno p̃ cosi piu lōgo e san uiuere. In prima adduco la consuetudine seruata ne i studi che ogni anno se fa uacatiōe p̃ di sei de mazo i q̃li se no

Capitolo Vigesimoſeſto

mina li di da la purgatione. Appreſſo nō ſol uidiſſimo a noi ta
le purgatione eſſere neceſſaria. Ma ancho in li altri animali
che tali nāi che comēza la eſtade li ſano ſalaffare. Apreſſo
Gaſ. dice molti coſi hauere preſeruati da molte infirmita, che
qñ hāno abandonato tale uacuatione, ſe ſono infirmati. Ancho
ra e uerifiſimile il corpo ſa ancho cō el uino plōgo ſpacio coſi
multiplicare li hūori catiui che qñli coſi uacuato il corpo da
po rimane piu ſano e coſi piu uiue. Il cōtrario pare uolere
Auerrois lib. colliget: che la uacuatione ne i corpi ſani ſe fa
za in ſeptimanis annorum. Apreſſo uediamo molti ſtare ſani
ſenza tale uacuatione adoncha nō e neceſſaria. In tal dubio
ſono due ſorte contrarie, una uole che tal ſe ſazza per la or
dinatiōe de la eſtade che coſi fa boiere p la ſua calidita e pre
para li humori a putrefatione. L'altra che e bona e farla quā
do la neceſſita il porge in altra maniera e da laſſare ſtare.
Perche ſpeſſo i medici coſi radigano, che molte uolte ſano
pezo che meglio. E accoſtandome al parlare del uulgo, aſſai
uolte deſſedano i cani che dorm'no. Reſpōdendo al dubio e
da dire che certo tale euacuatione ſtare debe nel iudicio del
eſtimatiuo medico: l'qual ha a cōſiderare le circunſtantie del
corpo che die eſſer coſi purgato. Ma uegnēdo alle particu
larita riſpōdo p cōcluſione: prima chel corpo che ben ſe go
uerna e coſi ſta ben ſano nō ha biſogno de euacuatione. Il p
che coſi facēdo, la natura ſue ſupfluita riſolue. La ſecunda il
corpo che mal ſe gouerna: e che anche cōprēde ſue ſuperflui
ta non ben purgate, e quelle cōſumere cio che pur manza ſta
in ocio: non ha il debito del corpo como doueria, ha biſogno
o de una, o de due, o de tre purgatione lāno in iudicio del me
dico como ditto e. La terza in li corpi chel manzare e de
bono e coſi ſtano ocioſi riempend oſe: pur hāno biſogno de ua
cuatione ogni anno una uolta, o due per ſua longa uita me
nare.

nare. E e piu de salassare che de medicina. Il perche eo si moltiplica la massa humorale laqual e uacua: meglio la flobotomia che e propria euacuatiōe uniuersale che ha rispetto a la multitudin de li huori come dice Auicena. E qui uoglio che noti la brigata che molto minore paura se die hauere del salassare che del purgare. E cio uole Auicena Galieno e tutti.

Quarta considerato pur comunamente il mal gouernare che se fa la brigata. Diro e si credo chel sia meglio consiglio ogni anno fare la euacuatione la quale si piu commendata per lo salasso nel principio de la prima uera che per medicina in lo mazo. Ma pur tutto sta in lo iudicio del medico: dico del medico che i qsto anco se uole hauere qd delo astrologo: il perche quando el iudica il bon astrologo tale o tale infermita e per uegnire questa estate: o in lo autunno: debeno i corpi sparar se a le euacuatione de tali humori i quali hano a indurre tale infermita e de stare siso el rezimento contrario. E cio ho certo tua. S. debba ben notare p piu costi suo logo uiuere.

Dubio nono sel se po tardare la morte naturale. e prolongare la uita per uia de medicine.

SE per beneficio de medicina se po tardare la morte naturale e cosi alögare la uita. Questo dubio ho mosso: il perche hauendo tato laudato le medicine e date tante bone regole: me pfe sentire una tale uoce tua che tal dubio me ha domandato. E certo signore mio non e dubio da esser fatto risposta per homo grosso de ingegno como son io. Ma pur per satisfare a tua. S. como per fin a qd sfociare me ho tuoro cōsuportatione di alixi mei patri e maestri qsto tal cori ho adducendo p honore del dubio rasoni pro e cōtra che tardare nō se possa. Iob. 14. Signore tu hai cōtinuato il termino del hō ilqual nō se po passare. Aristotile nel suo de generatione e corruptione. El tēpo e la uita de cōscaduno ha numero deter

Capitolo Vigesimoſeſto

minato ordine de ogni coſa. e tuto il tēpo e la uita ha pyodo.
Se adōca ha la uita nūero e q̄l terminato ſe pyodo q̄l e diffi-
nito il qual coſi paſſare non ſe potera. Qui caderia de pre-
ſcientia di dicēdo dio ſa quanto ſortes uiuere debe queſta tal
ſcientia nō po per humana operatione eſſere fallita. Si che
ſel ſa d o che uiuere deba anni diece non potera quelli paſ-
ſare p beneficio alchuno: q̄ſta parte e theologica e metaſifica
laſſarole. Ritornandome a la naturale e medicinale. il cōtra-
rio ſente. Galieno. 6. de re. atri. dice: concioſia che la medicina
ſia ord nata ala prolōgatiōe de la uita retardando la morte:
ſe non cio faceſſe ſeria ſcīa uana. Doue dice. decēte coſa e che
li ignorantī l ordine del ſano e ben uiuere debiano morire in
nāci il coſo de la natura che ſpeſſe fiate ho ditto che dio nel
naſcere del hō glie pone una candela acceſa in mane. Alchuni
l'ano da uno bolegnino: alchuni da uno pechione: alq̄ti da uno
denaro che ſignifica la lōgeza e la breuita de la ſua uita. Chē
coſi riguardandola dal uento e da le coſe cōtrarie la cādela
da uno bolegnino die piu durare che quella da uno quatrino.
E quella da un pechione piu cha q̄lla da un bolognino. Ma
aſſai uolte intrauiene il contrario de la ſua hora che quella
del bolognino che doueua durare ſei hore e durata ſolamen-
te meza hora per non hauerla guardata dal uento cōtrario.

Ultimo e baſte q̄ſta raſone. La uita conſiſte in una propor-
tione del caldo cō il ſuo humido: como del olio e de la tuore ſe
po lo exēpio. Ma q̄ſta tal proportionē e ſecōdo il filoſofo e i
medeci ſe po cōtinuare p beneficij de cibi e de medicine multi-
plicādo bō humido del quale il caldo ſe po bē papulare e ſu-
ſtētare la fiamma. Ergo reſpōdēdo al dubio dice prima Galie-
no. de re. ſa. Recita che uno filoſofo compoſe uno libreto nel
qual ſe d iede ad intendere de prouare che la uita ſe poteſſe
perpetuare. e ſeguitando l'ordine ſuo quādo el uēne al ottuage

Anno sentendose apresso la morte alhora muto sententia. Si che e da dire che per beneficio de medicina per niète nõ se po la uita perpetuare. Ne anche la morte se po p alchuno adiuutorio retardare: e cosi la uita prolögare: dico ancho la naturale: Et a prouare questo adduco la rasone di medici: che ben che la medicina non possa toire la morte: niente dimãco se po opponere a le rasone de la morte con suoi instrumenti refrenãdo quelle: E cio facendo cosi quelle ne le operatione sue ritarda ergo. E perche meglio se intēda e da sapere che due son le casone de la uita: cioe lhūido e il caldo naturale. e per mãchamento del hūido e p sua terrestificatione manca la uita. e somiãte per el caldo: cosi seguita la morte.

Mo e prouato p rasone zentile e per filosofice che longo seria il suo recitare: chel humido sustãuifico bono como e il naturale e forsi meglio se po restaurare: cosi proibendo lultima exsiccatione se retarda la morte: e in questo tal humido caldo naturale cosi se cōserua: e questo fa el medico administrando le cose che hanno a prohibere le putrefattione e li humori e humettare il cuore lo figato e tuto lhūido del corpo che cosi tosto nõ se terrestrifice che nui pur uidiamo che i corpi exsiccati como sono etici per beneficio de medicine se humettano e cosi sua uita prolögano. e somiãte uediamo che ne li infermi se prohibisse la ultima putrefattione de li humori e como questi uidiamo cosi e credere che anco la natura per tali beneficij riceue aiuto p modo che cosi piu se mantiene. Doue Galieno in quel de tabe. per cibũ potũ balneum molẽ lectũ somnũ. Il cuore el figato e uniuersalmentẽ el corpo se humetta e cosi se resiste a la terrestificatione. Posseno adoncha in breuita cosi arguire: tutto quel del quale i principij suoi conseruare se puo e farli uigorosi piu se po per beneficio tale farlo piu durare. Ma i principij de la uita humana

Capitolo uigesimo sesto.

che san il caldo el humido se pono piu uigorare como chid
 ranue se proua adancha se po cosi la uita prolögare. E for
 si pare stranio a dire chel humido se po miorare il caldo. Ma
 cio uediamo per experientia el medico il proua anco per ra
 sone: cho un naturalmente melanconico se fara colerico san
 guinea per boni cibi, e per bono aere, e per hauere riposo
 bono: Appresso nui uediamo ne le altre cose minerale che
 per beneficio de larte arminia mutano i metalli, complexio
 ne e natura che de stagno se fa arzenzo: e cosi de le altre co
 se in sunia da credere e che la uita non e terminata si preci
 se che la non possa esser longata o per beneficio del medico
 quanto anche per lo astrologo che predice a chuna uolta il
 tempo pericolaso a l homo: diche facendo bona guarda e re
 zimento slonga la uita. E imperho signore mio chari te siano
 i medici e li astrologi, che forse io fusse stato creduto tal e mor
 to che uiuerete. E il parlare de lobe di quel che comun
 mente intra uene e non preciso die o ultimamente. Signore
 mio apresso el libretto dono uoglio fare de una singulare e
 preciosa medecina da longare tua uita che cio sumamente
 desidero. Et ho de Mesue il qual molti teneno chel fusse san
 Zuane bocadoro; el qual fra i medici homo bono tenuto: ma
 sopra questa medicina da dio creata p perpetuar la uita del
 homo questa preseruata da ogni corso de infirmita humora
 le, relieua i sincopizanti cura iparalitici, uale a chi ha mal de
 cuore, E briue mente cosi e uniuersale. Ma mazonne effetto di
 mostra ne li leprosi La ricetta e qsta soto scripta uidelicet.

Recetta de pillole mirabile.

R Ecipe auri purissimi onze tre balsami electi. 3. i mir
 re electe aloepatici. taris. laudani non sophisticati
 antra. ottaue. ij. incorporentur cum oleo pomortii: mandragore
 o balsamo. Ontia autem prius puluerizentur et sub forma

trosciscorū reſeruatur. Fiant deinde cū opus erit pillule quæ
 aſſumi omni tempore & omni hora poſſunt. Il peſo ſuo e de
 meza octaua pſin a una. Ma cōſiderare ſe debbe la uirtu e la
 neceſſita. Ma credo tua Signoria potere uſare de tale meza
 octaua p uolta de terzo i terzo zorno la matina quādo ſerai
 leuato. E anche luſo di q̃lle nel tēpo dē la peſte nō ſerano ſe
 nō de grāda utilita. Si che ſignor mio ſe non ho fatto como
 forſi tua ſignoria aſpettaua, per dono domando che pur fatto
 ho il potere mio. Si che ſero dā eſſer excuſato. Vale feliciter
 ut opto. Gratia deo Amen. Finis.

TABVLA DE LE COSE CHE SE

Contieneno in queſto libreto. E prima.

D El formento carte. 3	De la ſeneuā	10
Del formento ſimlice	Del riſo	10
e de la farina	4 De le uerze e d li capuzi	10
De le remole	5 De la bieda	11
Del pane de formento	5 De le ſpinace	11
Del farro	6 Del borazine	11
Del orzo	6 Del Bidone	11
De la ſpelta	6 Del apia	12
Del miglio	6 Del petroſemolo	12
Del panicho	6 Herba de ſanta Maria, ouer	
De la melegā	6 matricaria	12
De la faua	7 De la riemſia	12
Di faſioli	7 De la rucola	12
Di ciſi bianchi nigri e roſſi	8 Del ſenogheio fino	12
De la rouiglia	8 De la menta	13
De la lenta	9 De la endiuia e d l radichio	13
Dellupino	9 De la latucha	12

De la portelana	14	Di zizole	14
Del spareso	14	Di datali	24
Delloueruse	14	De le nôxe	25
Del caparo	14	De la auelana o nuciola	25
De la saluia	14	De li pistachij	25
De la ruda	15	Di pignoli	26
Del rosmarino	15	De le mandole dolce e amara	26
Dello agrume	15	re	26
De le cipolle	15	De le castagne d piu sorte.	26
Del aio	15	De le charobe	27
Del porro	16	Di meloni cucumeri e langua	27
De luua dogni sorte	16	rie	27
De la lambrusca	16	De la zucha	28
C. 4. 17. De luua passa	16	De la rapa	28
Del figo	17	Di nauoni	28
De le oliue	18	De le tartuffole	29
Del citro	18	Di fungi che son pericolosi.	30
Del pomo aranzo	19	Del rauanello e del raffano.	31
Del limone	19	De la enola domesticha e salu	32
Di pomi di piu sorte	19	uaticha	32
Di piri de piu sorte	20	De le charote	33
Di persichi de piu sorte	20	De le pastinachie domestiche	33
De li armoniachi	21	e saluatiche	33
Di pomi e piri codogni	22	De tutte le radice	33
Di pomi granati dolci e aceri	22	De le carne e prima del	34
tosi	22	gallo	34
De le brugne de piu sorte.	22	Del capone	34
De le cerase e marinelle	23	De le galline e polastre	35
De le more	23	Del fasano e del pauone	35
De le sorbe	24	De le pernice: starne, coturne,	36
Di nessoli	24	e francolini	36

Del pauone	36	del lardo e unto	44
Del colombo	37	de la codega	44
De la tortora	37	de la coda	44
De le quaglie	38	Di animali da q̃tro pedi e pri	
Di tordi merli e storlede.	38	mo di ceruie caprioli	44
Del bechafigo	39	De la capra e del becho	44
De le passare	39	del capreto	45
De la lodola	39	de la pecora agnello caſtro	45
De li ocelletti de cieſa	39	e montone	45
De locha e de la anedra dome		de le carne bouine uachine buſ	
ſticha e ſaluaticha	39	ſoline e uedeline	45
De la grua e dela cigogna	40	del porcho domeſtico e ſalu	
Di ciſini, angironi, tarabuſi,		tico	46
ſmergi: e ſomianti animali		de le lepore e coniglij	47
aquatici	40	del orſo taſſo & rizzo	47
De le parte di animali: e pri		de le rane	48
mo del cerebro	41	de la biſſa ſcudera	48
del ochio	41	De la gatta e del ſorego	49
de la orecchia	42	del girro	49
de la lingua	42	de la preparatione de la car	
de le ale	42	ne	49
de le tette	42	di peſſi marini e de piu ſor	
del polmone	42	te	49
del cuore	42	di peſſi di acqua dolza	50
del ſtomacho	43	del peſſe ſalato	52
del figato	43	De le oſtregge, cepole e cō	
de la milza	43	che marine, cappe e appa	
di rognoni	43	race &c.	52
di teſticoli de piu ſorte	43	Di oui de piu ſorte	53
de li inteſti	43	Del latte caprino, pegerino,	
di piedi de piu ſorte	43	uachino e buſſolino	54

T A B V L A

del bottiero	55	Le regule per conseruare la	
de lacq̃ del latte cioe ferro.	56	sanita di corpi humani le	
del formaio de piu sorte	56	quale sono desdoto	71
Del uino de uua de pomi gra-		Primo dubio de la menta	74
nati e del uino cotto	57	Secũdo dubio del ferro capri	
De lacqua cruda cotta: fluuia		no	74
le, puteale, e cisternale	59	Tertio dubio, se prima se die	
De lo aceto de ogni sorte.	61	beuere nanti il manzare o	
Del agresto	61	non	74
Del olio de piu sorte	61	Quarto dubio: qual e meglio	
Del lardo e unto	62	o ben disenare o ben cena-	
Del miele de le aue e del mie-		re	76
de canna	62	Quinto dubio: quante uolte se	
Del zucharo	63	die manzare el di	77
Del peuer biancho e nigro.	63	Sexto dubio, se sopra i frutti	
del cinamomo	64	se die beuere	78
del zenzeuro	64	Septimo dubio, quando se ua	
Di garofali	64	a dormire suso qual lato se	
Del zafrano	65	die dormire	79
Del sale	65	Ottauo dubio, se l'omo se die	
Del aiere	66	purgare ogni anno ouero	
del exercitio	67	non	80
del bagno	68	Nono dubio, sel se po tardare	
del riposo.	68	la morte naturale e pro-	
Del somno del uegiare de la		longare la uita per uia de	
repletion e inatitione		medicines.	81
de gli accidenti del ani-		Recetta de pilule mirabile.	82
mo.	68.69.70. & 71.	I L F I N E.	

In Vinegia per gli heredi di Gioanne Paduano,

M D L I I I I

